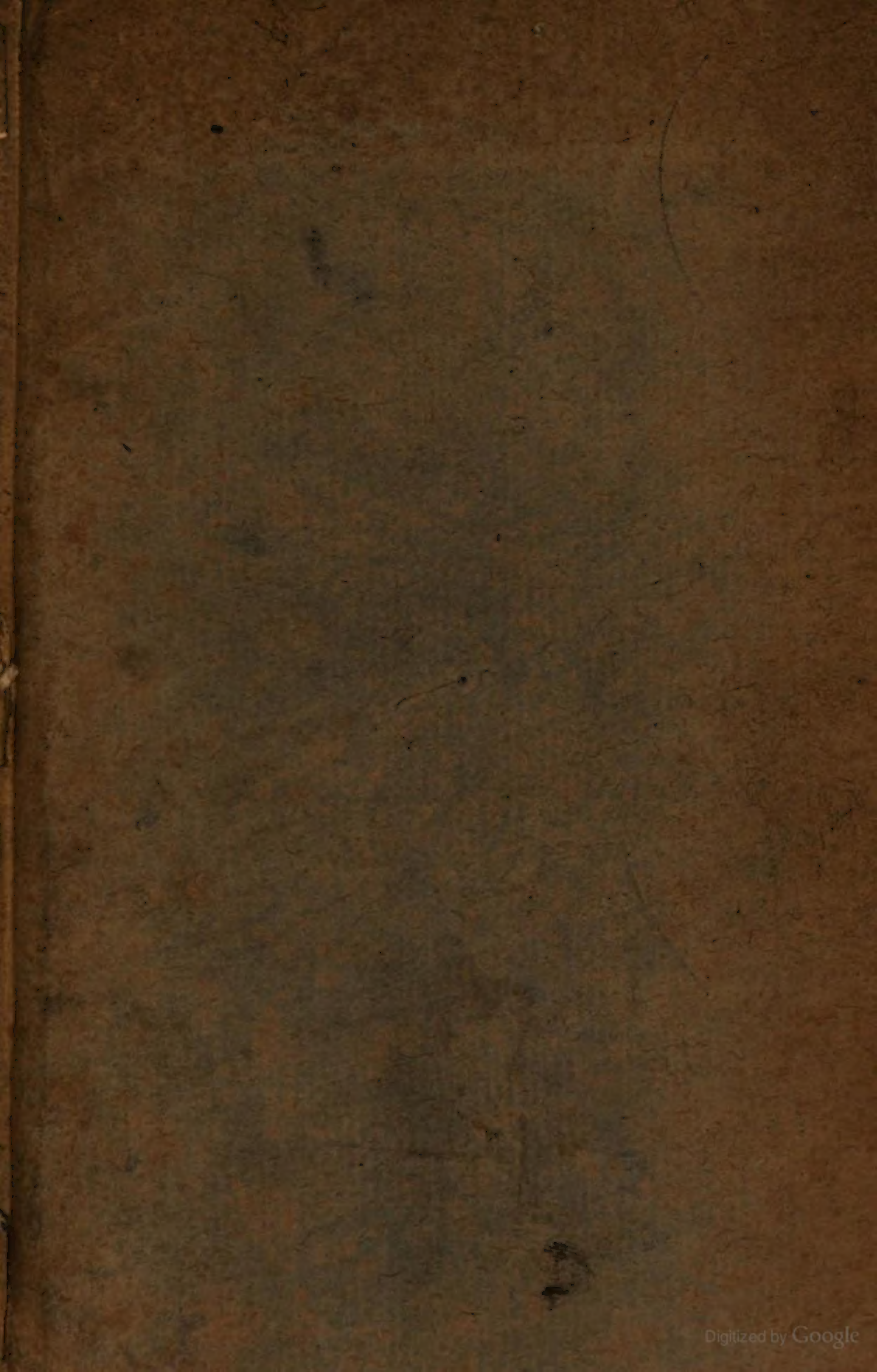




LE IARDINIER FRANÇOIS,

QVI ENSEIGNE A CVLtiuer les Arbres, & Herbes Potageres : Auec la maniere de conseruer les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserues, & Massepans.

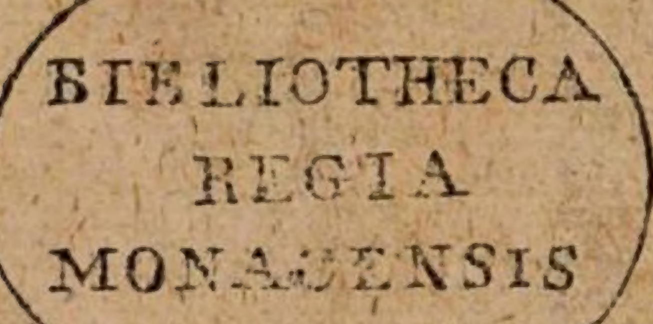
DEDIE AVX DAMES.

P.W. Sled.



A TROYES,
Chez IEAN OVDOT, ruë du Temple à la Bonne Conduite, Imprimeur de Monseigneur l'Euesque.

M. DC. LXXIX.





EPISTRE AVX DAMES.

MES DAMES,

Ie n'ay pas dessein de faire icy vn Panegyrique de la beauté, vtilité, & necessité des Iardins, ils parlent assez d'eux-mesmes pour le faire estimer : ioint aussi que beaucoup de braues Hommes, tant Anciens, que de nostre temps, se sont plûs a en d'escrire les excellences, & ont employé les plus belles heures de leurs loisirs pour en exalter les beautez tant en Vers, qu'en Prose : mais la plusspart se sont seruis du suiet plustost pour faire paroistre la force de leur Genie, que pour donner quelque instruction, & ie crois qu'ils n'y auoient aucune connoissance, veu qu'ils n'ont fait qu'effleurer vne matiere si importante : car apres auoir

leu leurs Oeuures, l'on admire plûtost le bel aiancement en leurs Poësies, que l'on ne tire instruction de ce qu'ils ont escrit : reserue Monsieur de la Serre, qui a composé le Theatre d'Agriculture en Prose, auec vn tel ordre, que l'on le lit & relit sans aucun degoust : mais comme il a traitté generalement de tout le menage de la Campagne il n'a pû particulariser ce qui est necessaire pour le Iardinage, qui est le seul suiet que ie pretens vous faire voir en ce Liure. Il porte pour tiltre LE IARDINIER FRANÇOIS, à cause que tous ceux qui en ont traitté n'ont parlé que de leur Climat, par exemple, Monsieur de la Serre, a composé son Oeuure en Languedoc, qui est vn Pays bien different de celuy de Paris & de ses enuirons, pour lequel i'ay dessein d'escrire : comme ayant fait experience en ce Climat de tout ce que ie diray : ie le dedie AVX DAMES, mais particulierement aux menageres, d'autant que chacune a ses inclinations particulieres : les vnes se plaisent aux charmans accord de la Musique, les autres en la lecture des Romans & belles pieces en Prose, n'en laissant eschapper aucunes qu'elles ne leur donnent rang sur la Tablette, les autres à la Comedie, & aux doux accens des Vers : les autres affectionnent les Tableaux des bons Maistres, les autres font Cabinet de toutes sortes de curiositez, & les autres aiment passionnement les bonnes odeurs, & sont fournies de quantité d'essences, & poudres precieuses : ainsi

diuersement chacune suit son inclination, (toutes loüables en leurs curiositez:) mais comme elles ne les recherchent que pour satisfaire les Sens : celles que i'ay nommées n'en regardent chacune qu'vn seul : le Iardin a cette prerogatiue par dessus les autres, qu'il donne dequoy les satisfaire tous cinq: l'Odorat y trouue son contentement de la quantité des fleurs, & des fruits qui portent odeurs: la veuë se resioüit en la diuersité des couleurs qui s'y rencontrent, si viues que tous les plus excellens Peintres demeurent courts en imitant leurs beautez, & les couleurs les plus fines, sont ternies par leur esclat: par le Goust, il suffit de dire, que les frians & delicats apres s'estre plus que suffisamment gorgez de plusieurs sortes de bons mets, n'estiment pas auoir fait bonne chere s'ils ne finissent leurs festins par les fruits qui sans estre assaisonnez que de la Nature, se trouuent neantmoins si excellens, chacun en son espece, qu'il faut auoüer que les fruits seuls emportent le prix en la satisfaction du Goust: l'oüie qui semble en estre excluse, me fait dire pourtant qu'il n'y a point de contentement qui esgale celuy d'entendre loüer la beauté de vostre Iardin, & particulierement la grosseur & diuersité de vos fruits: le Tact y trouue aussi son plaisir en les maniant & pelant : aucuns desquels ont la peau si delicate, qu'elle a besoin d'vne main subtile & legere, pour la leuer auec plus de proprieté. Outre ce contentement, i'y en remarque encore trois tres-auanta-

geux : le premier & le plus loüable est celuy des presens que vous en faites à personnes de toutes sortes de condition, dont vous estes amplement remerciées & loüees dans vostre curiosité : le second, que vostre maison en est fournie, & le troisiéme (qui vous fera aimer vostre menagement) c'est que vous pourrez vendre la leuée des fruits d'vne quantité de vos Arbres à des fruitiers, qui vous payeront argent comptant & par aduance, surquoy vous fonderez vne partie de vostre reuenu. Ie connois des Dames de grande condition qui en vsent de la sorte, & auoüent que ce profit leur fait affectionner dauantage leur Iardin, & les rend plus liberales aux despenses necessaires qu'il y conuient faire. C'est pourquoy (MES DAMES) i'espere que vous me sçaurez gré de vous auoir dressé cette instruction, ie l'ay fait imprimer en petit volume, afin que vous le puissiez porter sans incommodité, pour confronter le trauail de vos Iardiniers auec ce petit liure, & iuger de leur capacité ou negligence. I'ay mis à la fin du traité des Fruits, vn Catalogue tres-ample de tous leurs noms : quand il ne seruiroit que pour vous en entretenir dans les Compagnies, encore en pourrez-vous retirer quelque agreable satisfaction. Et pour comble du seruice que ie desire vous rendre, ie conclus par la maniere de conseruer vos fruits, tant en leur naturel que sechez : & par vne grande facilité de faire toutes sortes de Confitures, Pastes, Gelées, Conserues & Massepans, sans s'em-

barasser beaucoup, vous suppliant d'excuser mes defauts par tout où vous les rencontrerez, & de ne me pas condamner, qu'apres que vous aurez experimenté le contraire de ce que i'escris par les espreuues que vous en ferez. Faites-moy aussi la grace de croire, que ie ne me serois hazardé de mettre ce petit Oeuure en lumiere, si ie n'auois fait les experiences de tout ce qui y est compris. Agréez donc (s'il vous plaist) ce petit trauail, qui vous est offert auec tant de soûmission, Par

MES DAMES,

Vostre tres-obeyssant seruiteur,
R. D. G. V. V. V. B. D. N.

PREFACE AV LECTEVR.

ENtrez dans ce Iardin qui que vous soyez, Cher Lecteur, i'ose bien me promettre que vous y trouuerez vostre satisfaction : Si vous estes sçauant au Iardinage, vous verrez la belle disposition qui est dans toute son enceinte, tant en nos Arbres, qu'en nos Herbages, m'asseurant que vous aurez assez de connoissie pour approuuer nostre petit Labeur, il n'est pas dressé pour vous instruire, car ie suppose que vous en sçauez beaucoup plus que moy, & m'estimerois tres-heureux (si i'auois l'honneur de vostre connoissance) que vous me voulussiez souffrir aupiés de vous pour en tirer des Leçons : ce n'est que pour ceux qui n'y ont aucune connoissance, ou bien petite, que i'ay voulu escrire : particulierement pour instruire tant de pauures gens qui trouueroient leurs iournées, s'ils sçauoient vn peu se demesler du Iardin, ie me suis rendu le plus intelligible qu'il m'a esté possible dans les termes les plus communs de nostre Langue : si i'ay vsé souuent de redites, c'est afin qu'ils comprissent auec plus de facilité ce que ie desire qu'ils sçachent, ce qui leur est extremement necessaire, ils le pourront apprendre dans les deux premiers traitez Car le troisiesme ce n'est pas pour le dehors, il n'est

que pour le dedans du Logis. Les Sommeliers des grande maiſons auoüeront qu'il ne leur eſt pas entierement inutile, pour (dans l'embarras qu'ils ont quelquefois) ſe reſſouuenir de pluſieurs gentilleſſe que le changement des ſaiſons leur pourroit auoir fait oublier à cauſe du long-temps qu'il y peut auoir, qu'ils ne les ont pratiquées. Les perſonnes de qualité peuuent ſe diuertir en la lecture de noſtre Liure; car comme ils prennent plaiſir à leurs Iardinages, ils pourront s'en entretenir auec leurs Iardiniers, & leur commander fort à propos ce qu'ils deſirent qu'ils executent. Les Bourgeois qui ont des Maiſons de plaiſir proche de Paris, & qui ne veulent faire la deſpenſe d'y entretenir vn Iardinier, peuuent donner vn de ces liures à leurs Vignerons, qui cauſera que ces ſortes de gens (quoy que groſſiers) ne laiſſeront pas de ſe façonner : ce qui fera qu'ils en ſeront mieux ſeruis, & leur Iardin mieux entretenu. Bref ie ne vois perſonne qui puiſſe refuſer la promenade de noſtre Iardin, & à qui elle ne ſoit neceſſaire pour ſon contentement & pour l'œconomie de ſes prouiſions. Il y admirera la bonté de l'Autheur de la Nature, qui a voulu obliger l'Homme (quoy qu'ingrat) à reconnoiſtre la multitude de ſes bienfaits, en l'innombrable diuerſité des Arbres, & Plantes,

qui contentent la veuë par leurs beautés, & satisfont à l'entretien de la vie, non seulement pour la necessité, mais encore iusques à l'excez : Ie le prie qu'il vous donne les saisons propres à embellir vostre Iardin, & fauorises toutes vos entreprises,



LE IARDINIER FRANCOIS.

PREMIER TRAITE'.

Du Lieu, de la Terre & Fonds du Iardin, auec le moyen de mettre en valeur la meschante Terre.

SECTION PREMIERE.

TOVS ceux qui ont écrit du ménage de la Campagne, ont apporté des sujections si grandes en la disposition des Bastimens, & autres parties du Domaine, qu'il est du tout impossible de pouuoir dresser vn Lieu comme ils vous le prescriuent: d'autant que les situations ne s'accordent pas toutes à leur souhait : C'est pourquoy ie ne vous veux assujetir en aucune façon à placer vostre Iardin, vous vous seruirez des lieux comme vous les trouuerez, s'ils sont desia faits, ou bien (auec bon conseil) vous en dresserez vn nouueau, au lieu qui conuiendra le mieux à vostre Bastiment

Quant à la Terre si vous la rencontrez bonne, ce vous sera vn grand aduantage & vne grande espargne, mais rarement en trouuerez-vous ou il n'y ait beau-

coup à trauailler, car telle Terre sera bonne au dessus qui (estant ouuerte de la hauteur d'vn fer de Besche seulement) se trouuera Arguilleuse dessous, qui est vn fonds pire aux Arbres que le Tuf; parce que dans le Tuf ils peuuent trouuer quelques petites Veines qui donneront passage aux Racines pour chercher la fraicheur plus bas, & prendre quelque nourriture; mais la terre Argilleuse, ou Franche, (qui est vne Terre auec laquelle les Boulangers de Paris font les Atres de leurs fours, est comme vn Plancher, qui par sa dureté & d'ensité ne peut estre percé par les racines, & dans les grandes ardeurs de l'Esté, empesche que la fraicheur de dessous ne puisse penetrer à trauers, ce qui cause que les arbres & autres Plantes sont tellement dessechez qu'au lieu d'auancer en leur accroissement, ils ne font que languir, & perissent enfin.

Pour remedier à ce deffaut, il n'y a qu'vn seul moyen qui est d effondrer & rompre cette Terre de trois à quatre pieds de profondeur, commençant par vne Tranchée large de quatre à cinq pieds, de toute la longueur de ce que vous voulez faire effondrer, en iettant les terres toutes d'vn costé & vostre Tranchée estant vuidée, & curée iusqu'à la profondeur que vous desirerez, vous mettrez au fonds des longs Fumiers, du Marc de Pressoir, à Vin ou à Cidre, de la Fougere, si vous en auez la commodité, qui est le meilleur de tous les Fumiers, des Fueilles d'Arbres, iusques mesmes à de meschantes Ames de Fagot, de la Mousse, & autres choses semblables: bref, ce qui vous sera le plus facile & à moindre despense: car toute l'inuention que l'on peut auoir en effondrant, n'est que pour tenir la terre creuse, afin que la Fraicheur de dessous puisse reuigourer les Arbres & Plantes, durant les excessiues chaleurs,

Vous en mettrez enuiron demi pied de haut au fonds de voſtre Tranchée, apres quoy vous en ferez vne ſeconde de pareille largeur, faiſant abbattre la Terre deſſus qui eſt la meilleure ſur ces Fumiers, & creuſant iuſques à pareille profondeur que la premiere, vous remplirez voſtre premiere Tranchée, & la terre de deſſous ſe trouuera deſſus, continuant à faire de ſemblables Tranchées, iuſques à la fin de ce que vous voudrez faire effondrer.

Vous me pourrez objecter que cette Terre qu'aurez tirée de deſſous ſera infertile: l'aduoüe auec vous que la premiere année elle ne ſera paroiſtre ſa bonté: mais quād par les pluyes & gelées d'vn Hyuer, elle aura eſté meurie auec le peu d'amendement que l'on y mettra elle produira bien plus abondamment que ne faiſoit celle de deſſus, qui eſtant vſée par le long-temps qu'il y a qu'elle porte, a perdu vne grande partie de ſa vertu.

Toutes ſortes de temps ne ſont pas propres à ce trauail: car durant les grandes chaleurs, cette terre eſt tellement dure & ſcellée que les Pics & pioches n'y peuuent du tout entrer: l'Hyuer y eſt plus propre qu'aucune autre Saiſon, d'autāt que les pluyes d'Automne aiant humecté la terre, la rendront plus facile à eſtre beſchée ou foüillée. & auſſi qu'en ce temps là il pleut Neige, ou Gele aſſez ſouuent, ce qui aide beaucoup à cét œuure joint auſſi que les Païſans n'eſtans pas alors beaucoup occupez, ſe donnent à meilleur marché qu'és autres temps qu'en on trauaille aux Vignes, ou durant l'Aouſt: auſquels temps l'on ne les peut auoir qu'à peine & à force d'argent.

Pour ce qui eſt du fonds ou ſe rencontre le Tuf, vous le meſnagerez, comme nous venons de dire, en le faiſant rompre, & les pierres eſtant ſur le Gueret ſeront emportées hors du Iardin. Si le Tuf n'eſt guere eſpois,

& qu'estant rompu vous trouuez du Sablon, ou autre petit Tuf mouuant, il suffira de le rompre, ne le tirés pas hors de la Tranchée : car les Arbres ietteront assés de Racines dans ce petit Tuf, à cause des égoutures du Fumier qui sera dessus.

Vous obseruerés qu'au fonds de la Tranchée d'ou l'on aura tiré du Tuf, vous ne mettrés que de bon fumier demy consommé, d'autant que l'eau des pluyes, ou des arrousemens passeroit facilement à trauers, si c'estoit des Marcs de Presseur de la fougere, ou autres que i'ay nommés cy-deuant.

I'apprehende que vous ne me disiez que c'est s'embarquer en vne grande despense, que de faire effondrer entierement vn Iardin : Ie l'auouë aussi auec vous mais c'est vne fois pour iamais, & le profit que l'on tire d'vn trauail recompense au centuple les frais que vous y aurés faits : à cause que les Arbres en seront plus beaux n'estans ny moussus, ny galleux, & qu'ils en portent des fruits plus gros sans comparaison, que ceux qui sont plantés en vne Terre qui n'est pas effondrée : les Artichaux, Poirées, & autres legumes, y viennent monstrueusement gros, bref vous serés si satisfait voyant la difference de ce que produisoit vostre Iardin auant qu'il fust effrondré, à ce qu'il produira par apres, que vous n'aurés aucun regret à vostre despense.

Si vous voulez pourtant estre plus retenu, ie vous enseigneray vn autre moyen d'amander vostre Iardin auec moins de frais : mais aussi comme la despense sera moindre ; ce qu'il produira n'en viendra pas si beau. i'en traitteray cy-apres au plantage des Espaliers, & au Potage.

Il y a beaucoup de Curieux qui s'étendent encore au de à : car ils font passer la Terre par vnê Claye, pour en oster toutes les Pierres: ce qu'il se fait en passant cet-

te Claye, ou Crible, sur le bord de la Tranchée, & iettant des paëslées de Terre sur le haut du Crible la Terre passe & les Pierres roulent au pied du Crible puis on les emporte hors du Iardin.

La forme de ce Crible est vn Chassis de menuiserie de deux grands poulces d'espois, de six pieds de haut & de cinq de large, lequel aura deux trauerses dãs sa hauteur, de la mesme grosseur du Chassis, & toutes les quatre pieces trauersantes seront percées également de la grosseur d'vne Baguette, desquels les Chandeliers de Paris se seruent pour façonner leur Chandelle, distans l'vn de l'autre d'vn trauers de doigt, dans lesquels vous mettés des Baguettes de Couldre, s'il se peut: car c'est le bois le plus ferme & dur quand il est sec, & qui resiste le plus long temps sans se rompre qu'aucun autre il faut que le haut & le bas de vostre Chassis soient percés à iour, afin que quand il y aura des baguettes rompuës, vous en puissiez remettre facilement d'autres, les arrestant auec des petits coins par les bouts.

Des Espaliers, Contr'Espaliers, & Buissons

SECTION II.

Les Espaliers estans le principal ornement des Iardins, il est raisonnable de leur donner le premier lieu, & en escrire amplement: ce sera aussi le suiet ou ie m'arresteray le plus dans ce premier Traitté.

Par l'Espalier nous entendons parler des Arbres, dont les Murs des iardins sont parez: pour le mettre en estat il faut faire vne belle Tranchée, comme i'ay dit cy-deuant, si le fonds est d'Argille vous vous gouuernerez comme à l'Argille: s'il est de Tuf comme au Tuf,

vous laisserez vn pied de Terre sans rompre proche du Mur, de crainte de l'endommager, puis ayant mis vn lict de fumier de demy pied de haut, ou fond de vostre Tranchée, vous ferez ietter dessus ce Fumier ; la hauteur d'vn pied de la meilleure terre qu'aurez tirée de vostre Tranchée : cela fait vous marquerez les places, où vous voudrez planter vos arbres, qui sera à vne distance raisonnable : celle de douze pieds me semble la plus conuenable : toutesfois à vostre discretion, ie ne vous donneray point la Loy, chacun ayant son opinion particuliere : mais mon raisonnement est, que s'ils sont plus prés, ils se nuiront dans peu d'années : si plus loing & qu'il vienne à mourir vn Arbre, ou qu'il en falust greffer quelqu'autre, dont le fruit ne vous plairoit pas, vous seriez ennuyé de voir si long-temps vostre Muraille descouuerte en cét endroit là.

Ayant marqué la place de vos Arbres, suiuant la mesure de douze pieds, vous ferez remplir la place ou vous les planterez (trois pieds de chaque costé de vôtre marque) de la meilleure Terre, que vous meslerez auec du petit fumier de vieille Couche de Melons ou autre qui aura seruy à esleuer les Herbages de vôtre Iardin, & il vous restera vne espace de six pieds, dans laquelle vous ferez mettre vn second lict de fumier de Vache, Porc, ou Moutons bien consommé & bien gras : puis vous ietterés dessus le reste de la terre qu'aurez tirée de vostre Tranchée, & dresserés vostre Gueret, le rendant bien vny.

Vous ferés faire des trous pour vos arbres, aux endroits qu'aurés marqué, & les planterés bien proprement, en faisant vne petite butte dans le milieu du trou, afin qu'ayant posé vostre arbre dessus, vous puissiez estendre les Racines autour de cette petite butte, les tirant en bas : puis le trou estant remply, & la terre

dressée

dressée, vous la marcherés tout autour de l'*Arbre* pour l'asseurer & empescher que la Terre ne se trouue creuse en quelque endroit.

Vous pourrez (si vous voulez) auant que de planter, abbatre la Terre iusques au Mur, *vn pied de* chaque costé de l'endroit, où vous voulez placer vos arbres, sans crainte d'endommager vostre Mur

Vous les placerez à vn pied prés du Mur, vn peu en penchant les branches contre le Mur, afin de leur donner la grace en leur accroissement, cela fera aussi que les Racines seront plus dans le milieu de vostre tranchée, pour y chercher leur nourriture auec plus de facilité.

Prenez bien garde à ne mettre autre fumier prés les racines de vos arbres, que ce menu de vieille Couche, encore faudra il le mesler auec beaucoup de bonne Terre; car l'Esté bruslerôit tout: d'autant que le grand Fumier tient tousiours la Terre creuse, iusques à ce qu'il soit consommé: Si ie vous en faits mettre dedans les espaces, c'est que vos Arbres ayant pris terre, & leurs Racines allant la deux ou troisiesme année chercher la bonté de ce Fumier, qui sera consommé, ils pousseront de plus beaux Bois, & produiront de tres-beaux & tres gros fruits.

Pour ce qui est de dresser vos Espaliers, ie vous veux enseigner plusieurs façons de les accommoder, selon l'aage de vos arbres.

La premiere, ce sera de ficher de petits pieux en terre, à demy pied de vostre Mur, pour commencer à conduire les tendres jets que vos arbres pousseront, & s'il est besoin d'y adiouster quelques trauerses que l'on appelle lattes, vous y en pourrez mettre ce qui sera necessaire, liant vos ieunes jets auec de petits oziers, ou joncs, sans les serrer, mais seulement pour les conduir

La seconde maniere sera de faire vne Haye de Pieux, & Lattes maillez égalemens, & bien liez, qui ayant plus de force que la premiere, obligera les arbres à prendre tel ply que l'on voudra.

La troisiesme est vn Treillissage attaché au Mur, & supporté par des Os de jambe de Cheuaux, ou par des Crochets de Fert, scellez dans le Mur, à cause que l'Arbre montant & s'enforcissant, se ietteroit tout en dehors, pour chercher l'Air, & romproit ou feroit verser la Haye, dont les Pieux sont fichez dans la Terre qui se laboure, & outre ce qu'à la longueur du temps ils se pourrissent.

La quatriesme plus forte que toutes & plus facile à entretenir, est de faire sceller dans le Mur des bouts de bois de la grosseur d'vn fort Cheuron, qui sont équarris à huit Pans égaux, & sortiront le Mur de six poulces seulement, ausquels ferez faire des trous de Tarticere d'vn poulce & demy de profondeur, à deux poulces prés du bout, vous le ferez sceller à égale distance, de hauteur & largeur : au milieu de chaque quarré en sera encore scellé vn, faisant la figure d'vn Frãc de quarreau. Vous prendrez des Eschalats que vous aurez fait faire de la longueur de la distance que vos bouts de cheurons seront placez, lesquels vous affilerez par les deux bouts pour entrer dans les trous qui seront au bout des Cheurons, & pour les placer, vous les plierez vn peu en forme d'Arc, posant les deux bouts dans les trous qui seront vis à vis les vns des autres, & laissant aller l'arc, ils tiendront d'eux-mesmes sans aucune lieure : la figure qui est au commencement de ce traitté vous le monstre assez clairement.

Quand vos arbres seront desia forts ils n'auront besoin d'estre conduits auec tant de bois qu'en leur ieunesse, il suffira d'en arrester les plus fortes branches à

cette sorte d'Espalier : Et quand il y aura quelqu'vn de ces Eschalats qui sera pourry, l'on en remettra facilement vn autre, en ayant tousiours de prouision dans la maison.

La cinquiesme de prendre du bois de quartier vn peu plus gros qu'vn Eschalats, le dresser des crochets de fer, ou des os de Cheuaux, comme i'ay dit cy-deuant, & le lier auec du fil d'archail, ou de cuiure, cela dure extremement long temps.

La sixiesme & derniere façon d'Espalier des arbres, (qui est la plus belle & la plus agreable : mais elle ne se peut facilement faire qu'aux Murs en plastre) c'est de prendre de petites Lanieres de cuir ou liziere, de drap, auec lesquelles vous arresterez les ieunes branches attachant ces Lizieres au Mur auec du cloud, & les branches prendront leur ply en grossissant, ne pouuant l'arbre se ietter en auant, ny arracher le cloud qui se roüille dans le Mur.

Ces trois dernieres façons d'Espalier se pratiquent pour bannir les limats, perce oreilles, martinets & autres insectes qui se mettent dans le lieu des mailles, & entre les escorces du bois qui est rond, & non pas de quartier.

Vous obseruerez de ne planter aucun arbre dans les coins, ou angles de vos Murs : pource qu'ils ne pourroient prendre que demie nourriture, & que cela arondiroit la figure de vostre Iardin, & aussi que l'arbre ietteroi tout son bois en deuant pour auoir de l'air.

Le Contr'Espalier est vne Haye qui forme toutes les allées du Iardin : Il se plantera de mesme maniere que l'Espalier, reserué que la Trãchée sera de quatre pieds de large au moins ; & que vous ferez ietter vos Terres la bonne d'vn costé, & la moindre de l'autre, afin de mettre la bonne au Fonds de vostre Fossé, & la moindre dessus.

Vous y planterez vos arbres tous droits, & non panchez comme à l'Espalier.

Le bois qui les souftiendra, il faut de necessité qu'il soit fiché dans la Terre, & maillé de Lattes; toute la proprieté & curiosité qui s'y peut apporter, est de le faire de bois de quartier, & le lier auec du fil de Fer, ou de Cuiure.

Quelques vns pour espargner la despense de l'entretien du bois, se contentent quand les arbres sont forts, de les laisser ioindre ensemble, & les lier, mais il faut qu'ils ayent esté plantez à neuf pieds l'vn de l'autre, & le mal est qu'ils sont sujets à estre ébranlez des vents.

Les Buissons, ce sont arbres que l'on plante ordinairement dans les bandes des Parterres, & dans les quarrez des Potagers, le long des Sentiers : lesquels on taille de telle figure que l'on veut, ou ronds, ou quarrez, ou plats par dessus, ou que l'on laisse monter en forme de Cyprez. En les taillant on se contente plustost de leur donner la forme, que d'espargner les bourgeons à fruit que l'on conserueroit aux Espaliers, & Contr'Espaliers.

Vous planterez aux lieux les plus conuenables de vos bandes, & à égale distance l'vne de l'autre, obseruant ce que i'ay dit en la façon de planter.

La maniere que ie vous viens de donner pour planter vos arbres, vous espargnera la despense de faire effondrer tout vostre Iardin, les Allées n'en ayans pas beaucoup de besoin : car auant que les arbres ayent poussé leurs Racines iusques aux allées, ils auront pris force; & les perceront aisement où ils trouueront la bonne Terre. Vous ne laisserez pourtant vos allées en friche, ains les ferez nettoyer d'herbes, & sur tout oster le Chiendent iusques au dernier brin, reuersant la Terre de la hauteur d'vn fer de Besche; en secoüant le

Chienden: & si apres ce labour il repoussoit quelque peu, vous le ferez chercher profondement enraciné qu'il soit, pour le bannir entierement de vostre Iardin comme tres-nuisible.

Des Arbres, & du choix que l'on en doit faire.

SECTION III.

CE n'est rien fait d'auoir bien preparé vostre Terre, si vous ne la plantez de beaux & de bons arbres, que vous pourrez choisir dans les Pepinieres de gens qui sont en reputation d'estre fidels: car la plus-part de ceux qui en vendent, trompent souuent les acheteurs. A ceux-cy ie ne vous conseille d'en prendre aucun, que vous ne voyez le fruit dessus, & les retenir dés ce temps là en les cachetant auec de petites bandes de Parchemin, sellées de vostre Cachet pour en les leuant estre asseuré d'auoir ce qu'aurez acheté: à ceux-là qui liurent fidellement, vous ne serez pas si exact il est bon pourtant de les cacheter aussi, quand ce ne seroit que pour faire voir à ceux qui en acheteront apres vous que ce sont arbres retenus.

Si vous voulez remarquer les especes, vous le pourrez en deux façons, l'vne en pendant de petites ardoises, où le nom de l'arbre sera escrit, & l'autre en y mettant des bouts de Laine teinte de plusieurs couleurs, dont vous ferez vn memoire; cela seruira à discerner vos arbres en les plantant, afin que distinguant ceux d'Esté d'auec ceux d'Hyuer, vos Espaliers, Contr'Espaliers & Buissons en soient plus agreables à voir, n'estant pas denuez entierement par endroits, où il n'y auroit que des fruits d'Esté, & aussi que vous n'en met-

trez point deux d'vne mesme sorte proches l'vn de l'autre

Les fruits que vous choisirez, particulierement (quant aux Poires) si vous en voulez vendre, ce sera Bon Chrestien d'Esté, & d'Hyuer, le Muscat hastif gros & petit le Portail, la Bergamotte d'Esté & d'Hyuer, saint Lezain, Adamotte, Bezidairy, Double fleur, gros Rousselet de Rheims, parfum. Lœure des deux sortes, Messire Iean de Cire, Cadillac, & autres que vous sçaurez qui se vendent le plus cher.

Pour les Pommiers, la Reinette de plusieurs sortes, le Cour-pendu, Caluil. Rouge dedans, Chastaigner, Apis gros & petit, Pigeonnet ou de Iudée, & autres.

Autant aux Pesches & Abricots ils se vendent toûjours bien mais ces deux sortes de fruits ne sont gueres propres en Espalier, à cause que les branches meurent tantost d'vn bras, tantost d'vn autre, & bien souuent entierement : ce qui est fort desagreable à voir sur les bresches que cela fait à vos Espaliers, Celle que l'on estime le plus sont les Auant-Pesches, ou Pesches de Troye Alberges, Pauies, Pesches, Cerises, Violettes de Pau, Briguons & autres.

Pour les Cerises & Bigarreaux, d'autant qu'il s'en fait des plants particuliers, je n'en feray autre mention, sinon de dire que celles à Courte-queues & à petit noyau, pareilles à celle de la Vallée de Montmorency sont les plus excellentes.

Il y a les Precoces qui se plantent à grand abry & bel aspect du Midy, ou se mettent dans des Quaisses, pour estre serrées pendant l'Hyuer auec les Orenges, mais c'est plustost pour la curiosité que pour le profit.

Retournons à l'Election de nos arbres, & que cette digression ne nous esloigne point d'en dire tout ce qu'il se pourra, particulierement des Poiriers, comme

portans le fruit le plus precieux de vostre Iardin.

L'Arbre greffé sur la Coignasse est à preferer à tout autre, d'autant qu'il rapporte plustost & fait le fruit plus gros, & plus beau, estant rouge du costé du Soleil, & jaune de l'autre costé qui est ombragé par son espoisseur.

Ceux sur Franc sont estimez porter des fruits de meilleur goust, mais ils ne viennent si gros, ny si beaux en couleur que ceux qui sont greffez sur la Coignasse, qui est ce que nous recherchons pour la vente, d'autant que les autres Poires restent tousiours vertes en couleur.

Pour l'âge que deuez choisir vos arbres, quatre ans ou enuiron est la plus belle grandeur d'autant que plus ieunes ils ne garniroient pas vostre Espalier promptement : & plus vieils ils auront ietté de grosses Racines, que l'on rompra ou esclattera en les replantant au grand preiudice de l'Arbre, qui sera long temps à recouurir sa playe, & faudra qu'il iette beaucoup de nouueau Cheuelu, auant que de bien faire.

L'opinion de beaucoup est, qu'il n'est que de planter gros, & qu'vn arbre est trop long-temps à venir : ie ne suis pas de leur aduis, car i'estime que vn arbre bien choisi & de belle venuë, de l'âge que i'ay dit, iettera de plus beau bois, qu'vn autre plus vieil, qui ne poussera que de petit bois quoy qu'en quantité.

Pour la forme, vous prendrez garde qu'ils ne soient point Moussus ny Assouchis, mais de belle venuë, le bois gros & bien clair, que l'Escusson ou la Fente ayent bien recouuert leur Sauuageau, qu'il soit garny dés le bas pour estre plus agreable en Espalier.

Vous les ferez leuer en vostre presence, afin que l'on rompe le moins qu'il se pourra de cheuelu, & que l'on n'esclate ny coupe aucune racine s'il se peut.

Choisissez vn beau iour enuiron la sainct Martin: car depuis que la fueille commence à tomber il n'y a aucun peril à leuer des arbres : vous les ferez emporter le plus doucement qu'il se pourra, sur le dos des Hommes, ou sur des bestes Asines, & les planterez le plûtost qu'il vous sera possible; de peur qu'ils ne fatiguent, & que le petit cheuelu ne se desseiche : en les plantant vous couperez le petit bout des racines, pour oster seulement ce qui pourroit estre desseiché.

Vous ne les taillerez qu'en la saison, pour les causes que ie vous diray cy-aprés.

Aux Poiriers Greffez sur franc, il leur faut couper le piuot : afin que les autres Racines prennent force, & s'estendent tout autour en cherchant la meilleure Terre.

Les autres arbres de toutes sortes seront arrachez, replantez, & gouuernez de la mesme façon que les Poiriers, n'y ayant aucune distinction à faire en cet endroit.

Quant à la Taille des Arbres, le vray temps pour ceux qui sont vieils plantez, est dans le decours de la Lune de Ianvier, qui est aussi le temps que l'on cueille des Greffes pour la Fente & Coüronne. Et pour ceux qui sont nouueaux replantez, ils ne seront taillez qu'alors que la Seüe commence à monter, afin que la playe se recouure plustost; car si vous les taillez dés l'Hyuer, le bois se desseichera par les gelées à l'endroit de la taille, & feroit vn Argot de bois mort iusques à l'œil qui pousseroit le plus proche de la taille.

Pour ce qui est de lier, & dresser les Arbres, le mois de Fevrier y est plus propre, d'autant que les plus grandes gelées estant passées, l'on ne feint point de couper le superflus, & aussi que la Séue n'estant pas encore montée, l'on est hors de danger d'ébourgeonner les

yeux qui ſont noüez à fruit.

La principale ſuiection de bien dreſſer des arbres, eſt de les eſtendre en forme d'eſuentail ouuert : c'eſt à dire que comme les baſtons d'vn eſuentail ne ſe croiſent point les vns ſur les autres, auſſi les branches de vos arbres ſeront conduites de meſme façon.

La pluſpart des Iardiniers du commun tombent dans cet erreur, de les croiſer, à cauſe que l'on ne les a iamais repris, s'émancipans de vouloir gouuerner les arbres, qui eſt vne connoiſſance toute particuliere, qui ne s'apprend pas chez les planteurs de Choux ; ils font encore des fautes notables, c'eſt qu'ils fagottent vne quantité de menuës branches toutes dans vn lieu, ce qui ne ſe peut ſouffrir ſans les en reprimander : car l'on ne doit laiſſer que l'épaiſſeur d'vne branche par tout l'arbre : & pour comble de leur ignorance, ils paſſent & repaſſent les branches autour du bois que l'on a mis pour les dreſſer, ou mettent l'Arbre derriere & le bois en deuant, qui ſont des fautes ſi grandes, qu'elles ne ſe peuuent paſſer ſans leur reprocher leur incapacité: Ie les prie charitablement de donner vne année de leur temps au ſeruice de quelque bon Iardinier, où ils pourront apprendre à gouuerner les arbres, & profiter de ces corrections.

S'il ſe rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fut pas garnie, vous pouuez en cette neceſſité-là croiſer quelque petite branche pour couurir ce vuide, mais que ce ſoit rarement. & faites en ſorte que l'on ne s'en puiſſe pas aiſement apperceuoir.

Il eſt neceſſaire de donner quatre labours à vos arbres par chacun an, & vous pourrez faire ſemer ſur ces labours de petites herbes qui ſe leueront d'vn labour à l'autre, comme Laictuë, Pourpier, Cerfueil, Chicorée, meſme y eſleuer de ieunes Choux pour replan-

ter, bref tout ce qui se leue, & ne seiourne pas long-temps en vn endroit; vous y pourrez aussi replanter des Laictuës pour pommer, de la Chicorée pour blanchir; & du Pourpier pour confire au Sel, & pour la Graine, cela vous portera double profit, car vos arbres outre le Labour seront arrousez par le Iardinier, qui aura soin d'esleuer ces petits Herbages.

Vous ne mettrez prés de vos Arbres aucune Racine telle qu'elle soit, tant à cause qu'elles veulent seiourner long-temps dans Terre pour leur accroissement, qu'à cause qu'elles emmaigrissent, ou effritent beaucoup la Terre.

Les Choux à Pommes, ou autres grands Choux, & les Poirées pour tirer des Cardes, en seront aussi bannis.

Il sera necessaire aux arbres vieils plantez, de trois en trois, ou de quatre en quatre ans de les deschausser, & au bout des Racines hors de la Terre qui est en Labour, faire vne Tranchée & y mettre de bon fumier, vous laisserez pourtant quelque peu de Terre sur les Racines, de crainte que le hâle de l'Esté ne les brusle: le vray temps pour cét œuure est au commencement de l'Hyuer, d'autant que le fumier sera demy consommé auant les chaleurs.

De la Pepiniere, & Bastardiere.

SECTION IV.

LA Pepiniere estant le commencement de l'esleuement des Arbres, il est necessaire de vous donner l'instruction entiere de quelle maniere elle veut estre gouuernée. C'est pourquoy nous commencerons par

les Semences.

Toutes Semences desirent vn lieu frais, non estouffé d'arbres, ny remply de Racines : elles veulent estre abriées du Soleil de Midy par quelque Mur, vous le pourrez facilement trouuer dans vostre Iardin, en vous seruant du lieu en labour où sera vostre Espalier du costé du Midy : vne année seule suffira pour vous fournir amplement de toute sorte de Plan, & plus que vous n'en aurez de besoin.

Ayant fait amas de Pepins, & de Noyaux durant toute vne année, à mesure que vous mangerez des fruits : & l'Hyuer estant passé, vers la fin de Fevrier, vous semerez vos Pepins en rayon, chacune espece à part : & vos Noyaux au Plantoir, à quatre bons doigts l'vn de l'autre, ie presuppose que la Terre où vous les mettez aura esté labourée au commencement de l'Hyuer, & qu'elle le sera vne seconde fois quand vous semerez. Les Pepins & Noyaux pousseront dés la mesme année, qui plus forts, qui plus foibles : il n'importe, ils seront tousiours assez bons à replanter ; ce n'est pas que si vous les auiez semé dans vne planche derriere vostre Contr'Espalier, (du mesme costé du Midy, pour estre au moins abriez le matin, & le Soir) ils ne sont meilleurs de deux ans que d'vn, pour estre replantez mais tels qu'ils seront, vous ne laisserez d'en faire vostre Pepiniere.

Noyaux de Pesches se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité, les enterrant afin que l'on cueille la Pesche de l'arbre, c'est à dire auec sa char, & faudra mettre de petits bastons à l'endroit où les aurez mis, de crainte qu'en labourant on ne rompe le Germe.

Pour commencer donc vostre Pepiniere, vous choisirez quelque partie de vostre Iardiu que ferez labourer, & bien dresser : par apres vous la ferez marcher

pour affermir la Terre, puis ferez faire de petites Rigoles de la hauteur, & largeur du fer d'vne Besche, distantes de deux pieds & demy l'vn de l'autre, iettant la Terre tout d'vn costé sur le bord du rayon : cela fait vous poserez vostre Plan dans le rayon, l'appuyant de l'autre costé que vous aurez mis la Terre qu'aurez tirée, & luy ayant auparauant rogné le Piuot, vous ne le mettrez qu'à demy pied l'vn de l'autre, chaque espece à part, les poiriers auec les poiriers, les pommiers auec les pommiers, & ainsi des autres : puis vous remplirez le rayon de sa Terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le Plan ne s'éuente, & serez soigneux que l'Herbe n'estouffe le Plan, le faisant labourer, & sarcler, quand il en aura besoin.

Vous ne rognerez vostre Plan que quand la Séue voudra monter, & le ferez ébourgeonner iusques à vn pied de haut, afin qu'il ne se trouue point de nœuds en l'escorce, qui vous nuisent quand il les faudra greffer.

Si dés l'année mesme que vous les aurez plantez il s'en trouuoit d'assez forts pour escussonner, & qu'ils eussent de la Séue, ne faites aucunes difficulté de les greffer : mon opinion est, que l'on ne sçauroit escussonner les Sauuageaux & Francs trop ieunes, pourueu que l'on ne puisse placer l'Escusson, il suffit : ma raison est que le Sauuageau & son Escusson, prennent vn accroissement égal dés leur ieunesse, que la taille de l'Argot en est plustost recouuerte, & qu'ils poussent de plus grande force, que ceux que l'on escussonne sur des plus forts, qui sont des deux ou trois ans à recouurir la place où on aura osté l'Argot, & dont souuent de l'autre costé de l'Escusson l'escorce du Sauuageau mourant de trois ou quatre doigts plus bas que l'Escusson, qu'il faut vn grand temps à l'arbre pour recouurir ce manque. Ioint que l'Escorce d'vn vieil Sauuageau ne se

colle pas si bien auec celle de l'Escusson, & qu'il s'y fait vn gros bourrelet facile à decoler, ce qui n'arriue pas quand les deux Escorces sont toutes deux tendres.

Vous ferez aussi vne Pepiniere de Coignasses, semblable à celle des Francs, que vous gouuernerez de la mesme sorte.

Les vrayes Coignasses (qui est ce que ie vous nomme Sauuageaux) sont celles qui ont le fruit en Galle basse; & non pas celuy qui est gros derriere, & aboutit en pointe par deuant.

Quant aux Peschers que vous auez semé de Noyaux ie suis d'aduis que vous en fassiez vn quarré de vostre Iardin à part, pour les causes que ie vous ay dites, qui sont que les mettaut en Espalier, ou Contr'Espalier, il meurt tous les ans quelque branche, ce qui est fort desagreable à voir. C'est pourquoy ie vous conseille qu'en l'vn des quarrez les plus esloignez du logis, (pour ne pas empescher la veuë de tout vostre Iardin) du costé du mauuais vent, qui est la Bize, ou Septentrion, vous y logiez vos Peschers que leuerez de vostre Seminaire, & vous les placerez à six pieds l'vn de l'autre, en distances égales de tous costez, ce qui se nomme planter à la Quiconce; & là vous en recueillerez abondance de fruits, à cause de la quantité d'arbres.

Vous serez soigneux de leur faire donner aussi quatre labours, faire oster le bois mort, & couper au deux, ou troisiesme nœud, les ieunes iets qui poussans de trop grande force, attireroient à eux seuls toute la Séue de l'arbre, & laisseroient languir les vieilles branches qui faute de nourriture mourroient en peu de temps, car tenez pour vne maxime que la Séue monte tousiours aux jets les plus tendres,) vous pouuez aussi au mesme lieu entremesler quelques Abricotiers que vous gouuernerez de la mesme façon que les Peschers & Pauies

La Bastardiere sera aussi placée en quelque Carré de vostre Iardin le plus reculé du Logis, à cause qu'elle vous cacheroit la veuë des autres carrez, paroissant comme vn bois taillis.

Le lieu estant destiné, & la Terre bien nettoyée de toutes herbes & racines, vous ferez faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large en tout sens, & de deux autres bons pieds de profondeur, distans de quatre pieds l'vn de l'autre, & les rangs aussi éloignez de quatre bons pieds; vous prendrez des arbres greffez dans vostre Pepiniere, & les transplanterez dans vostre Bastardiere, il n'importe que le jet ne soit que d'vn an, ils seront assez bons à replanter: & pour les planter vous obseruerez ponctuellement ce que i'ay mis deuant au plantage des Espaliers, qui est de mesler du petit fumier de vieille couche auec la bonne Terre, & faisant vne petite butte au milieu du trou, y poser l'arbre, estendant les racines de tous costés, tousiours tirant en bas puis apres remplir le trou iusqu'à la Greffe & marcher la Terre pour asseurer l'arbre.

Vous noterez qu'il faut que la Greffe soit tousiours à affleurement de terre pour l'ornement de l'arbre, qui seroit desagreable si l'on voyoit le nœud où il aura esté greffé, & particulierement en quelques vns desquels la Greffe surpasse le Sauuageau en grosseur, & faites vn gros bourrelet à la soudure de la Greffe, ce qui est fort desagreable.

Quant aux arbres des Espaliers, & Contr'Espaliers exposés au Midy, l'on peut enterrer la Greffe de quatre doigts plus bas que le sol, pour auoir plus de fraischeur, sans craindre qu'elle pousse aucun Cheuelu à cause de la secheresse; & quand mesme elle en auroit jetté le Iardinier en beschant y peut regarder, les couper & donner vn peu d'air au nœud, afin qu'il n'en

pousse point de nouueau.

Nous obseruerés aussi que durant les grandes Chaleurs, si vous voulés faire beaucoup de bien à vos arbres, ce sera de mettre autour du pied (sans pourtant toucher à l'arbre) de la Fougere, ou du grand Fumier, trois pieds tout autour de vos arbres, & quatre doigts d'espois seulement, ce a seruira à ombrager & entretenir la fraischeur de la Terre & aussi empeschera qu'estant battuë de quelque grande playe elle ne se creuassera, ce qui éuente souuent l'arbre, & desseiche les petites Racines. si immediatement auant que de mettre ce Fumier, vous faites donner vn Labour à la Terre, ce sera vn double bien que vostre arbre en receura : d'autant que elle s'entretiendra tousiours meuble, & ne poussera aucune mauuaise Herbe à trauers ce fumier.

La Bastardiere vous est necessaire pour trois raisons principales; la premiere pour auoir des arbres de prouision, propres à remettre en la place de ceux qui meurent, ou qui languissans ne profitent point : secondement pour dégager la confusion qui pourroit estre dans vostre Pepiniere à cause de la trop grande quantité de ieunes arbres : la troisiesme sera pour en auoir à vendre, en récompense de la premiere despense qu'aurés faite à planter vostre Iardin: ils pourront aussi vous rapporter du fruit en ce lieu-là dont vous tirerés grand contentement, & outre tout cela, vn arbre replanté plusieurs fois est beaucoup plus franc, que si directement tiré de la Pepiniere, il estoit placé en lieu à demeurer

Il est aussi de besoin que vous ayez vne Bastardiere pour les Arbres greffés sur *Franc*, comme Poiriers, Pommiers & autres, que vous voulés faire monter en grands Arbres de six pieds de Tige & il n'y a autre gouuernement qu'aux precedens, sinon qu'en les plan-

tant il faut couper le Piuot, qui est la maistresse Racine, & dans leur accroissement couper à vn petit doigt prés du Tronc, les Branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient vn fourchon à l'Arbre, laissant les petites, afin que le Tronc se fortifie, en arrestant la Séue en chemin: Il y en a beaucoup qui se trompent en ce rencontre, lesquels nettoyent vn Arbre de toutes ses branches, iusques à la hauteur où ils veulent que le fasse la Teste, & sont contraints d'y mettre vn Pieu, ou Estançon pour le dresser, & le garantir des grands vents ; qui font plier & tordre le Tronc, à cause de la charge qui est à la teste : cela empesche que le tronc n'en grossit pas si tost, parce que la Séue ne faisant que passer pour aller trouuer le nouueau, ne s'arreste pas en chemin comme elle feroit, s'il y auoit des ieunes branches.

Il y a vn temps pour ébourgeonner, & arrester les Arbres durant la Séue : les Bourgeons que l'on peut oster sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'Arbre : car pour à fruit, il les faut tous laisser.

Pour distinguer vn Bourgeon à fruit, d'auec vn à bois, c'est que celuy à bois, n'a qu'vne feuille & celuy à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les ieunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la Séue d'vn Arbre, & feroient languir les Branches qui sont desia toutes venuës : quand vous remarquerés cela, vous les arresterés au deux ou troisiéme nœud ; & ce apres qu'il aura poussé la Séue.

On rogne aussi la Séue d'Aoust tant parce que l'Arbre s'estendroit trop sans se garnir, qu'à cause que bien souuent elle ne meurit pas auant l'Hyuer, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessairement

rement rogner à la taille de Feurier.

Si vous voulés faire à part quelque Plan, de grands Arbres, il faut de necessité qu'ils soient greffez sur Franc & non pas sur la Coignasse quant aux Poiriers; & sur le Pommier de Paradis quant aux Pommiers: car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient tousiours bas de tige.

Vous planterés les Pommiers à cinq toises au moins, & les Poiriers, Pruniers, & autres à quatre: Vous obseruerés sur tout qu'ils soient plantés à la Quiconce, c'est à dire en Lignes se coupantes à Angles droits.

L'on pourra semer dans ce Plan quelques Graines, ou Legumes, cela seruira à les entretenir de Labour: car ie vous recommande surtoutes ces choses de ne souffrir aucune Herbe sauuage en tout vostre Lieu, restraignés-vous plustost à vn petit, & le menage bien, que d'en entreprendre vn grand & le laisser affraichir faute de Labours, les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultiuent plus facilement; & vous tirerez plus de profit d'vn petit lieu ménagé, que d'vn qui sera negligé.

Des Greffes, & ce qui est à obseruer pour les choisir bonnes.

SECTION V.

IL y a vne grande sujettion à bien choisir les Greffes, car de là dépend que les Arbres portent promptement, ou sont quelquefois iusques à dix ou douze ans sans porter.

Les meilleures Greffes sont celles qui sont au bout des plus fortes & maistresses Branches d'vn Arbre qui a coustume de bien charger à Fruit, & que vous voyez

dispofé à porter beaucoup cette année là : car de là dépend que les jeunes Arbres que vous en greffez, ont du Fruit dés la seconde où troisiéme année, par fois dés la premiere.

Comme au contraire, si vous prenez vne Greffe sur vn jeune Arbre qui n'ait pas encore porté Fruit, celuy que vous en grefferez ne rapportera de long-temps apres.

La Greffe pour l'Escusson, doit estre cueillie dans le mois d'Aoust en decours, & Greffée en mesme temps, pour regle plus certaine, en ne s'arrestant pas tant à la Lune, c'est quand vos Sauuageaux & Francs, sont en la force de leur Séue : car l'Escusson est tousiours assez bon ; mais le Sauuageau manque bien souuent à estre disposé à le receuoir faute de Séue, ce qui arriue quand l'Esté est par trop sec : qu'ils ne poussent point ou fort peu en la Séue d'Aoust : C'est pourquoy si vous auez quantité d'Arbres à greffer, ne perdez point de temps, & commencez de bonne heure.

Vous connoistrez si le Sauuageau est au fort de sa Séue en deux façons : l'vne en incisant l'Escorce auec le petit Cousteau, ou Entoir, & leuant l'Escorce de l'Arbre, si elle quitte le Bois, il y a de la Séue : si elle ne le quitte point, attendez qu'elle soit montée, car vous ne le feriez que gaster : l'autre est quand on voit au bout des Branches des Sauuageaux les Fueilles de la nouuelle Séue estre blanches, ce qui témoigne que l'Arbre y est.

La Greffe pour l'Escusson sera choisie du ject de l'année, bien meure, & de belle venuë : car il y en a beaucoup qui sont maigres par le bout, ausquelles à peine trouue-t'on vn ou deux yeux de bons ; vous la recueillirez proche du jet de l'année precedente, couperez le bout d'enhaut auquel vous ne pourrez prendre d'Escus-

ſons, & couperez auſſi toutes les Fueilles iuſques à la moitié de la queuë : ce que ie vous oblige à couper le bout de la Greffe, & les Fueilles iuſques à la moitié de la queuë : & que vous les laiſſiez, en ſe fanant cela deſſeicheroit tellement toute la Greffe, que l'on ne pourroit leuer les Eſcuſſons d'auec le bois, & auſſi que tout le fueillage vous eſt inutil

Si vous ne greffez que le lendemain ou pluſieurs iours apres que vous les aurez cueillies, vous mettrez tremper le bout d'enbas dans quelque vaiſſeau (deux doigts de hauteur d'eau ſuffiſent) iuſques à ce que vous les vouliez greffer, & ſi vous voulez en greffer le meſme iour, il n'eſt beſoin que de les tenir fraiſchement dans quelques Fueilles de Choux, ou linges moüillez.

Les Greſſes pour la Fente ſe cueillent dés le decours de la Lune de Ianuier, s'appliquent au croiſſant de celle de Fevrier : & continuant de Lune en Lune iuſques à ce que vous voyez que la Séue eſtant trop forte dans le Sauuageau en détache l'Eſcorce d'auec le Bois.

Pour bien choiſir la Greffe pour la Fente, mon opinion eſt qu'il faut qu'il y ait du Bois des deux Séues de l'année precedente, dont le plus vieil ſeruira pour mettre dans la Fente, & le dernier pouſſera les Bourgeons ; ie ne deſapprouue pas que l'on ne greſſe auſſi le Bois où il n'y aura qu'vne Séue, mais l'Arbre n'en portera pas ſitoſt du Fruit.

Vous cueillerez vos Greſſes au bout des plus belles Branches, comme i'ay dit cy deuant, & laiſſerez trois doigts de la premiere Séue, afin de tailler aiſement voſtre Greffe.

Pour les conſeruer iuſques à ce que vous greffiez, il ſuffit de les enterrer à moitié tout en paquet, diſtinguant pourtant les eſpeces, de crainte que mettant deux Greffes de diuerſes ſortes ſur vn meſme Arbre,

vous ne fussiez obligé d'en couper vn : d'autant que deux Fruits ne s'accordent iamais bien sur vn mesme pied, à cause que l'vn empesche l'autre de venir en sa perfection, luy dérobant beaucoup de sa Séue.

De la maniere de Greffer.

SECTION VI.

IE n'ay remarqué que quatre manieres de greffer qui soient necessaires, & donc on puisse esperer vn succez asseuré, les autres sortes estant plus curieuses qu'vtiles, puisque par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'Arbres & Arbustes.

L'Escusson tient le premier lieu d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'Arbres & Arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plûtost du Fruit.

La Fente suit apres & se fait sur gros Arbres, & sur petits, iusques à vn poulce de diametre

La Couronne ne se place gueres que sur des Arbres bien forts.

Et l'Approche ne se pratique ordinairement que sur les Orengers, Citronniers & autres plantes qui sont dans des quaisses, lesquelles se peuuent approcher & ioindre.

Pour commencer donc par l'Escusson, nostre Sauuageau estant dépoüillé de toutes petites brãches iusques à la hauteur de demy pied, ou vn peu plus : dés le temps que l'on taille les Arbres, ou bien à l'heure que voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'escorce de vostre Arbre, & s'il se peut que ce soit du costé des grands vents : parce qu'il en vient par fois de si impetueux, qui décolent les Escussons à cause de leur ter-

drent & qu'ils ſont chargez de feüilles & de Bois ; ce qui n'arriue pas ſi ordinairement quand ils ſont placez du coſté des grands vents, que quand ils ſont de l'autre coſté, quoy que vous y mettiez des paiſſeaux pour les ſouſtenir.

Vous taillerez voſtre Eſcuſſon aſſez long, comme d'vn poulce ou enuiron, & aſſez large, afin qu'il prenne tant plus de nourriture : le leuerez proprement, & regarderez par dedans ſi le germe de l'œil y tient : Car s'il eſtoit demeuré au bois, d'où vous lauez leué il ne vaudroit rien: vous le mettrez à voſtre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la Fueille que ie vous ay fait laiſſer exprés en cueillant les Greffes, puis vous inciſerez voſtre Sauuageau, & leuerez doucement l'Eſcorce auec le manche de l'Entoir, ſans frotter contre le bois, de crainte d'égratigner la Séue qui eſt deſſus, vous placerés voſtre Eſcuſſon entre le Bois l'eſcorce, l'enfonçant iuſques à ce que le haut de l'Eſcuſſon ſe ioigne à l'inciſion d'enhaut de voſtre Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois : cela vous le lierez auec du chanvre, commençant à le ſerrer bien ferme par le haut prés de l'œil, puis en tournant par bas, laiſſerez fort peu de iour à l'œil, où finiſſant voſtre lieure vous ferez le nœud.

Prenez garde quand vous grefferez que ce ne ſoit ny pendant la grande ardeur du Soleil, ny durant le temps de pluye : car l'Eſcuſſon ne peut ſouffrir d'eſtre moüillé, & ſera meſmement en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers iours enſuiuans que vous l'aurez greſſé.

Il y en a qui en leuant l'Eſcuſſon, leuent auſſi du bois, cela ſe faiſant tout d'vn ſeul coup de couſteau, ie ne deſapprouue pas cette maniere de greffer, ie m'en ſuis bien trouué ; car mes Greffes ont fort bien repris, &

de plus, on n'est pas en danger d'éborgner vn Escusson, c'est à dire de laisser l'œil de l'Escusson au bois de la Greffe; ceux qui ont quantité d'Arbres à greffer, se seruiront de cette maniere, dautant qu'elle est expeditiue.

Trois semaines ou enuiron apres que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vostre chanvre, afin que la Séue ait plus de passage.

L'Hyuer estant escoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez vostre Sauuageau trois ou quatre doigts au dessus de l'Escusson, & couperez aussi la filasse par derriere l'Escusson iusques à l'Escorce cela se fait d'vn seul coup de cousteau de bas en haut.

Vous n'osterez point pourtant la filasse d'autour de vostre Escusson, elle tombera assez d'elle-mesme & puis il y a danger qu'en l'ostant l'on abbatte le Bourgeon qui est alors extremement tendre.

Quand vostre Escusson aura poussé toute sa premiere Séue, vous le rongnerez afin qu'il iette des Branches par les yeux d'embas: autrement il monteroit sans fourcher, & par ainsi vostre Naim n'auroit pas de grace.

Le vray temps pour l'arrester est vn Decours, auant que la Séue d'Aoust pousse: si vous voulez en mesme temps vous couperés le bois du Sauuageau qu'aurez laissé au dessus de l'Escusson, & couurirés la playe auec de la Terre franche meslée de foin bien delié faisant vne petite Poupée: vous la pourrés couurir plus proprement, auec vne Cire meslée, dont ie vous donneray la composition cy-apres.

Si vous voulez attendre l'issuë de l'Hyuer ensuiuant pour couper l'Argot de vostre Arbre vous ne serez pas obligé de l'enueloppper, car la Séue montant bien peu de temps apres, la recouurira.

I'ay remarqué qu'vn Escusson appliqué sur vn Sau-

uageau, ou Franc, qui est de la grosseur d'vn poulce, & au dessus, ne pousse pas si bien que sur vn plus ieune, & est plus facile à décoler.

Il y en a qui escussonnent dés la premiere Séue, mais ils n'auancent pas beaucoup; car l'Escusson ne poussant qu'à la Séue d'Aoust, le jet n'en est pas si beau que celui de l'œil dormant; d'autant que bien souuent le Bois du nouueau jet ne meurit pas, & l'Hyuer venant le fait mourir: c'est pourquoy vous ne grefferés à la premiere Séue, si ce n'est vne grande necessité.

Pour le Fente ou Poupée, tous Arbres depuis la grosseur du poulce, iusques aux plus grands y peuuent estre greffez: le temps le plus propre est, depuis le commencement de la Nouuelle Lune de Feurier, iusques à ce que la Séue (estant trop forte dans les Arbres) separe le Bois d'auec l'Escorce, alors vous cesserés de greffer.

Quand vous grefferés en Fente, si c'est pour faire vn Naim, il faut scier vostre Sauuageau à quatre poulces ou enuiron prés de Terre: puis auec la Serpete oster l'espoisseur d'vn Teston du Bois où la Scie aura passé, à cause que le traict de Scie ne coupant pas nettement, la Séue ne pourroit recouurir ce Bois gratté, ny la Greffe se ioindre au Tronc, si son escorce n'estoit rafraichie auec la Sepete: Cela fait, vous fendrés vostre Arbre par la partie où l'Escorce paroistra la plus vnie, & moins noüeuse, & obseruerez de ne pas mettre vostre Serpette iustement par le milieu de l'Arbre où est le cœur du Bois, mais fort peu à costé: puis vous taillerés vostre Greffe, en aiguisant tout le vieil Bois iusques au nouueau en forme de Coin, également de chaque costé, laissant les deux Escorces attachées au Bois, car si elles ne tenoient au Bois, la Greffe ne vaudroit rien. vous rongnerés vostre Greffe à trois ou quatre poulces plus ou moins selon la force: d'autant que sur vn petit

Sauuageau, l'on n'en laisse pas de si longues que sur vn grand Arbre? Cela fait vous ouurirés vostre Sauuageau auec le Coin, qui sera fait de quelque Bois dur comme Buys, Ebéne, ou autre, frapant doucement dessus, puis vous poserés vostre Gresse, au bord du Sauuageau, en l'enfonçant iusques au nouueau Bois; & faites en sorte, que les endroits par où passe la Séue, qui sont entre le Bois, & l'Escorce de l'vn & de l'autre se ioignent.

Ayant posé vostre Greffe, vous en mettré vne seconde de l'autre costé de vostre Fente obseruant de mettre toûjours deux Greffes à chaque Fente, pourueu que vous les y puissiés placer sans se toucher; car elles recouurent mieux leur Sauuageau, & plus promptement, que s'il n'y en auoit qu'vne, à cause que la Séue monte également des deux costés, & ne laissés mourir le derriere de l'Escorce, comme i'ay dit cy-deuant: Et apres, vous couurirés ce qui reste de la Fente entre les deux Greffes auec vn peu d'Escorce tendre, l'aiustant curieusement, afin que l'Eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferés vostre Poupée auec Terre franche, & foin bien delié: aucuns par dessus la Poupée mettent de la mousse, & la font tenir auec deux Escorces de Saule croisées & les lient d'vn Ozier au pied du Sauuageau pour conseruer d'autant plus la fraischeur, & empescher l'Eau d'y entrer.

Quand vous grefferés de grands Arbres, vous prendrés les Brãches les plus vnies pour y placer vos Greffes: si elles sont grosses, vous y en pourrés placer quatre, en fendant vostre Arbre en figure de Croix, sans pourtant toucher au cœur de l'Arbre: les autres Branches que vous ne grefferés point seront sciées à demy poulce prés du Tronc, puis ayant osté le Bois que la Scie aura gratté, vous les emmailloterés de Terre franche, & ce aussi long-temps que l'Escorce sera à

recou**u**rir cette playe pour empescher le hasle en Esté, & la gelée en Hyuer, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à son grand preiudice : il sera bon de lier quelques Eschalats aux Franches greffées pour entretenir les ieunes iets & les parer des grands vents, iusques apres la seconde Année qu'ils seront affermis : & s'il se rencontre quelque branche qui pousse desagreablement, vous la couperés, comme aussi le trop de Branches qui s'estouffent l'vn l'autre, donnant de l'Air au dedans de l'Arbre.

Et quand vous grefferés de petits Sauuageaux qui n'auront pas la force de serrer leurs Greffes, vous aiderés au Sauuageau à le serrer, en le liant prés de la Greffe auec quelque petit brin d'Ozier.

Quoy que cy-deuant ie vous aye obligé qu'à vos Greffes il n'y ait du Bois de deux Séues, neantmoins vous ne ietterés celuy où il n'y en aura qu'vne, ny aussi les rogneures de ceux où aurés pris des Greffes de deux Séues, car ils sont tres-bons, mais ils portent du Fruit plus tard que les autres, & ne chargent pas tant. c'est pourquoy sans necessité vous ne vous seruirés que de ceux de deux Séues.

Le greffer en Couronne, ou entre le Bois & l'Escorce ne se fait point que sur de vieils Arbres, dont l'Escorce endurcie peut souffrir le Coin sans estre fenduë; & lesquels ne seroient pas propres à faire vne Fente (à cause de l'espoisseur de l'Escorce) si ce n'estoit à grande peine & encore y auroit-il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en Couronne; ayant scié vostre Arbre à l'endroit où vous le voulés greffer, & retaillé le traict de la Scie iusques au vif, particulierement à l'endroit de l'Escorce, vous taillerés vos Greffes par vn seul costé en aiguisant; puis frappe és vn petit coin de fer entre le Bois & l'Escorce, & ayant retiré vostre coin vous

y placerez la Greffe, en l'enfonçant iusques au haut de l'éguisure.

Vous en pourrés mettre autour du Tronc autant que vous voudrés pourueu que par la trop grande quantité l'escorce ne se fende.

Quant au Greffe en Approche, il est tres-facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux ieunes Branches, vne de Franc, & vne de Sauuageau, sans les destacher de leur pied, puis leur oster à chacune enuiron quatre doigts de long d'Escorce, & de Bois, iusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier auec du Chanvre depuis vn bout de la Taille iusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer les deux Séues : au bout d'vn mois, ou six semaines, si vous voyez que le bois grossisse, & que le Chanvre l'incommode, vous le couperez sur le Sauuageau en tirant vn seul traict de cousteau, comme i'ay dit à l'Escusson.

Au commencement de l'Hyuer faudra couper ou seurer le Franc de sa Mere, & rogner le haut du Sauuageau à deux poulces prés de son Greffe, par ainsi ces deux Brins ne faisans qu'vn Corps, le Franc prendra la nourriture du Sauuageau; Vous couurirez les playes de l'vn & de l'autre auec la Cire que ie vous enseigneray cy-aprés.

Vous ne ietterez pas au Feu les Branches que vous aurez ostées des Coignassiers qu'aurez greffez en Fente; car vous en pourrez faire la Bouture, qui dés la premiere année prendra racine, & sera mise en Pepiniere pour estre greffé en son temps : ce que vous émondrés de vos Coignassiers durant l'Hyuer, sera aussi planté en Bouture.

Les Branches de Pommier de Paradis que l'on appelle Fichet, reprennent aussi de Bouture.

Pour planter toute sorte de Bouture, vous ferés vn petit Rayon comme i'ay dit en la Pepiniere, (qui est de la hauteur & largeur du fer d'vne Besche) puis l'ayant bien espluchée de petites Branches ; & taillée par le gros bout en forme de pied de Biche, c'est à dire à deux coups de Cousteau en appointant, vous la coucherez au fonds de vostre Rayon, la plaçant fort prés à prés, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & ferez sortir le petit bout d'enhaut, puis remplirez le Rayon, & le marcherés plusieurs fois en pressant la Bouture & la pliant fort: autrement elle prendroit de l'éuent, & quand vous la labourerés ce ne sera qu'auec la Binette, il suffira que l'on empesche l'Herbe de l'estoufer.

Vous rognerés vostre Bouture toute d'vne hauteur à trois doigts prés de Terre, & ce quand vous verrés que la Séue commencera à s'émouuoir, faisant verdir les Bourgeons de vostre Bouturu, laquelle ne pousse iamais, si tost que le Plan est enraciné.

Des Arbres, & Arbustes en particulier, de leur gouuernement & remedes à leurs maladies.

SECTION VII.

I'Ay creu qu'il estoit necessaire de faire vn Chapitre separe, qui comprist en détail tout ce que nous auons dit en gros aux Sections precedentes : & ce pour éuiter toute sorte de confusion : afin que s'il y a quelque chose qui vous fasse peine à comprendre (quoy que ie me sois efforcé de m'expliquer) dans les termes les plus simples, & les plus communs de nostre Langue, pour estre plus facilement entendu de toutes sortes de personnes, & que chacun y puisse profiter, que ie le vous

redise plus clairement, en particularisant sur chaque genre de Fruits, dont l'on peuple le plus ordinairement les Iardins de nostre France.

En premier lieu ie mettray les Poiriers, comme portans le Fruit; dont il y a le plus d'especes que de tous les autres ensemble, & desquels le Iardin est principalement orné par les Espaliers, Contr'Espaliers, & Buissons esquels l'on cueille des Fruits en leur maturité au moins pendant six mois de l'année; & que c'est le Fruit dont il y en a quantité qui se garde iusques aux nouueaux, sans déchoir de la bonté de son Goust, ny sans se flétrir; ce qui ne se rencontre pas en tous les autres Fruits.

Tous Poiriers se peuuent greffer des quatre façons que i'ay dites, ils viennent merueilleusement bien sur la Coignasse & en Escusson: rapportent beaucoup plûtost, le Fruit estant plus beau, plus peint, & plus gros que greffez sur le Franc, reserué le Portail qui manque souuent à reprendre sur la Coignasse, & veut estre greffé sur le Franc? le Graccioly, & la Vallée y sont tres-propres, & s'ils ont esté auparauant greffez sur la Coignasse, c'est encore mieux; car le Fruit en viendra plus beau, & plus gros

Si quelque Greffe en Escusson, ou vente sur la Coignasse, manque à pousser faute d'estre reprise, & que vous iugiez qu'elle soit morte laissez repousser le Sauuageau, il iettera quantité de Bois que vous élaguerez de toutes petites Branches, & l'Hyuer estant à sa fin, vous les butterez en forme de grosse Taupiniere, laissant sortir le bout des Branches sans les rogner; dés l'année mesme elles prendront Racines, pourueu que vous ayez soin de les arrouser dans les grandes Chaleurs, & que vous ne laissiez abbattre la Terre par les Playes, la releuans à sa premiere hauteur; & si dés

l'année mesme vous trouuez que quelques-vnes de ces Branches soient assez fortes, vous les escussonnerez, sinon vous attendrez l'année d'apres pour les escussonner toutes ensemble : & ce seront autant d'Arbres tous venus, que planterez en vostre Bastardiere l'année d'apres qu'il auront poussé leur premier jet les separant proprement de leur Mere, & les taillant au bout de la grosse Racine en pied de Biche.

Vous obseruerez de les greffer à demy pied de haut pour laisser de la Tige à vostre Arbre, qui prendra Cheuelure par tout où il sera enterré.

Si vous auez des Meres Coignasses, & que vous en vouliez tirer des ieunes, vous plongerez les Branches dans Terre, & vne année suffira pour les enraciner : si vous en voulez faire des Arbres tout d'vn coup, vous le pourrez par la mesme maniere que ie viens de vous monstrer. Le temps conuenable à plonger & butter ces Branches, est à la fin de l'Hyuer.

Les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuuent aussi greffer de quatre façons, ils viennent fort bien sur le Fichet ou Pommier de Paradis, & particulierement le Caluil y profite à merueille, & est plus rouge dedans, que celuy qui est greffé sur le Franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le Caluil sur le Meurier blanc, & tiennent que le Fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffez, ou sur Franc, ou sur Fichet.

Les Pruniers se greffent ordinairement en Escusson, & en Fente : si vous auez du Plan prouenant des Noyaux, ou des jets que les Racines des Pruniers de Damas poussent hors de Terre, vous en ferez de bons Arbres : car ils chargeront beaucoup, à cause qu'il n'y a aucun Prunier tel qu'il soit, qui charge plus que celuy de Damas.

La Merizette (qui est vne espece de Prunier Sauuage, dont le bout des Branches est rouge) n'est pas bien propre à estre greffée : car elle refuse beaucoup de Fruits, estant fort incertaine à la reprise.

Les vieils Pruniers qui font des Bourses ou gros pacquets de menuës Branches, seront rajeunis en les estestant à la fin de l'Hyuer, & ils pousseront du nouueau bois qui sortira dans l'année suiuante : vous ferez des Poupées de Terre & Foin aux Branches coupées, & rafraischirez le traict de la Scie, ainsi que i'ay dit par tout cy-deuant.

Les Abricots se greffent en Fente & en Escusson, sur le Plan prouenant de leurs Noyaux, & sur le Prunier de Damas blanc, & ceux de Moyeu d'œuf, font venir les Abricots plus beaux & plus gros que sur les autres sortes de Pruniers.

Les Pesches, Presses & Pauies ; se greffent ordinairement en Escusson dormant, sur le Pescher, Prunier, ou Amandier : mais le Prunier est à preferer aux deux autres, car elles durent dauantage, & resistent mieux aux Gelées & mauuais Vents, qui roüillent les Fueilles & ieunes jets, les Pruniers blancs, ou Poictrons, n'y sont pas bien propres, mais bien le Damas noir, Cypre, & Saint Iulien ; ceux qui sont greffez sur le Pescher durent peu de temps : ceux sur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le Fruit meilleur : mais il y a tant de difficulté à gouuerner l'Amandier en ce pays cy, qu'il vaut mieux s'arrester aux Pruniers, car l'Amandier ne veut point estre transplanté, & est en danger de mourir, si l'on attend plus d'vn an apres qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-il placer à demeurer, pour là estre escussonner & n'en plus partir : L'Amandier est aussi plus sujet à la Gelée que les autres, à cause qu'i

fleurit plutost: tout l'auantage que l'on en peut esperer, est qu'il ne produit point de Rejettons au pied.

Les Cerises, Bigarreaux, & autres Fruits semblables, se greffent sur le Merizier auec plus d'auantage que sur autre Plan : le vray temps pour les escussonner est quand le Fruit commence à rougir, & prendre couleur : l'on escussonne aussi sur les Ceriziers qui tiennent du Sauuage, & dont le Fruit est amer.

Ils se greffent fort bien en Fente, & poussent de tres-grande force, mais l'Escusson vaut beaucoup mieux.

Les Figues de toutes sortes, se prennent de Marcottes pour la plus grande facilité & prompt raport; ce qui se fait en passant vne ieune Branche de belle venuë, à trauers vn boisseau, ou mannequin, l'emplissant de bonne Terre meslée du petit fumier de vieille couche, afin qu'elle y prenne racine.

Vous prendrez garde de bien accoster, & attacher le mannequin, de crainte que les vents, ou sa charge ne le renuersent.

L'on prend aussi du Plan tout enraciné, des jets qui sortent de Terre au pied du Figuier, ou bien de la Bouture, que vous coucherez à la maniere que i'ay dite des Coignassiers, sans toutefois rien couper du haut de la branche que vous plongerez : car ce bois qui a grande moëlle, craint fort l'éuent & l'Eau : vous le planterez à demeurer le plus ieune que vous pourrez, pour la seureté de la reprise.

A l'issuë de l'Hyuer, vous ferez oster de dessus les Figuiers toutes les Figues qui n'auront pas meury, sans les laisser tomber d'elle-mesme : car auant qu'elles fussent tombées, elles auroient attiré beaucoup de la Séue de l'Arbre, au grand detriment des nouuelles, qui faute de ce soin, bien souuent ne peuuent s'acheuer de meurir.

D'autant que les Figuiers craignent extrémement la Gelée, vous ſerez obligé de les planter en quelque bon abry, ou les mettre dans des quaiſſes, que l'on ſerre l'Hyuer auec les Orengers.

Des Orengers, & Citronniers, ie n'en diray que le principal & plus commun gouuernement, qui eſt de ſemer des Pepins dans des quaiſſes, & quand ils auront deux ans les replanter dans d'autres quaiſſes chacun à part, leſquelles vous emplirez de bonne Terre, y meſlant du petit fumier, & de la Terre glaize en poudre meurie par vn Hyuer: quand ils ſeront aſſez forts, vous les eſcuſſonnerez ou greſſerez en approche dés la premiere Séue, vous ſerez ſoigneux ſur tout de les preſeruer du froid, les mettant de bonne heure dans la ſerre, & pour les garantir entierement de la gelée, ferez faire du feu de charbon dans voſtre ſerre, durant les plus grandes rigueurs de l'Hyuer, ſi vous reconnoiſſez qu'il y gele.

Au commencement du Printemps, quand vous croirez que les gelées ſeront entierement paſſées, vous leur ferez prendre l'air petit à petit, ouurant premierement la porte de la ſerre a la plus grande chaleur du iour, & la refermant la nuit: enſuite vous ouurirez les feneſtres, que vous refermerez auſſi la nuit, & les froids eſtans entierement paſſez, vous les ſortirez de la ſerre pour les mettre à l'air pendant tout l'Eſté.

A meſure qu'ils groſſiront, vous les changerez en des quaiſſes plus grandes, les leuant en mote, & razant le petit bout des racines auec quelque couſteau, puis les placerez dans les quaiſſes, auec de la Terre de la meſme façon que i'ay dit: Aucuns en les changeant de quaiſſe en oſtent toute la Terre la tenant pour vſée: mais cela détourne beaucoup de l'accroiſſement de l'Arbre: car il eſt vne année ou deux à ſe faire.

Quand



Quant aux Fleurs, vous en pouuez cueillir tous les iours, de crainte qu'elles ne noüent à Fruit, ou que par trop épanoüies elles ne se perdent : vous en laisserez seulement quelques vnes des plus belles, & des mieux placées pour auoir du Fruit, autant que vous iugerez l'Arbre en pouuoir nourrir.

Les Araignées ayment fort à y bastir leurs toiles, à cause que les mouches s'adonnent sur leurs Fleurs & Feuilles, attirées par leur bonne odeur, & suc : c'est pourquoy l'on aura vne brosse semblable à celle dont on époudre les Tableaux, & l'on les brossera legerement.

Les Arbustes les plus communs sont, les Grenadiers, Iassemins, Roziers muscats, & autres, Cheurefueils, Myrthes, Lauriers ordinaires, Lauriers, Ceriziers, Lauriers-Rozes, Althea-frutex, Lilas, Rozes de Gueldres, Phylira ou Alaterne, & beaucoup d'autres encor qu'il seroit superflus de mettre icy, nous feront seulement vn petit discours sur les principaux.

Les Grenadiers, tant à Fleurs doubles qu'à Fruit, se marcottent en plongeant des branches dans Terre, & les laissent ainsi passer l'année, ils se trouueront suffisamment enracinez auant l'Hyuer, pour estre transplantez : leur Bouture sera gouuernée comme celle des Coignassiers : ils s'écussonnent, & se greffent aussi en fente, en la saison ordinaire : l'on en met dans des quaisses, pour passer plus seurement l'Hyuer dans la Serre : on en plante aussi en plaine Terre, contre quelque mur où il y aura grand abry, car ils y viennent fort bien : les Grenades que l'on appelle de Raguignan, sont les plus rouges, & les plus agreables au goust, quoy que petites.

Les Iassemins communs blancs, & jaunes, se marcottent aussi, & ne sont difficiles à gouuerner, venant

en toutes Terres sans grande culture : l'on en tire des Sauuageaux pour en escussonner le Iasmin d'Espagne, qui veut estre mis dans des quaisses (à cause qu'il est fort tendre au froid) pour estre serré l'Hyuer auec les Orengers. Vous le taillerez tous les ans (à la fin de l'Hyuer) prés de sa Greffe, ne laissant qu'vn œil à chaque brin pour produire les Fleurs, il ne luy faudra pas laisser trop de charge, & l'Arbre comme vne petite teste d'Ozier, luy laissant vn pied de hauteur de tige.

Les Roziers Musquats s'escussonnent sur l'Esglantier, & ont de facile gouuernement : car il n'y a autre sujettion que de les décharger du bois mort, & arrester les ieunes jets qui poussent de trop grande force, & qui attireroient à eux toute la Séue, laissant mourir les autres branches: il se couche aussi dans Terre pour en tirer des marcottes ; dont l'on fait des Arbres à part.

Les Mirthes, Lauriers Cerisiers, & Lauriers-roses, se plongent aussi pour en tirer des marcottes, il suffit que ce soit vn peu auparauant la Séue d'Aoust, & faut navrer ou fendre le Bois que vous mettrez en Terre à l'endroit d'vn nœud, iusques à la moitié de la grosseur de la branche, & enuiron trois ou quatre doigts de longueur selon la force de la branche : en six semaines ils ietteront vn cheuelu suffisant pour les sevrer, & transplanter : ils poussent aussi du pied des petits Rameaux tout enracinez, que vous pourrés separer de la Mere.

Les Lauriers-Cerisiers se peuuent mettre en Pallissades, & passent bien l'Hyuer en pleine Terre

Les Lauriers communs, se sement de Balauste, ou graine dedans des quaisses, comme les Orengers : & dés la premiere, ou seconde année, se replantent : si l'on les place sous quelque égoust de toict (& non de goutiere) à l'abry du Soleil de midy, ils viendront beaux à merueilles : Aucuns les cachent de grand soar-

re durant les gelées, ausquels ils sont fort su-ets.

Le Philirea ou Alaterne, se seme aussi dans des quaisses auant l'Hyuer, & sont mises dans la serre, ou les graines germent & poussent beaucoup mieux, que si elles n'estoient semées qu'au Printemps.

Quand ils ont seulement demy pied de haut, l'on les peut replanter, & souffrent d'estre tondus comme les Buys, sans qu'ils soient en danger de mourir.

Pour les autres Arbustes, comme Althea-frutex, Arbor-iudæ, Litas; & semblables, estant des Plantes faciles à éleuer & gouuerner, ie passeray par dessus, craignant de grossir par trop nostre Volume, dont la lecture vous seroit peut-estre ennuyeuse, parlons plutost des maladies des Arbres, & des Animaux qui les incommodent.

De toutes les Maladies qui viennent aux Arbres, le chancre est le plus dangereux : car il gerse & fait mourir la partie de l'Escorce où il s'engendre, & va tousiours en augmentant si l'on n'y remedie promptement, aussi-tost que l'on s'en apperçoit, si bien que negligeant de visiter curieusement les Arbres, on en trouue souuent de tous morts d'vn costé; pour remedier à ce mal, il le faut cerner tout autour dans l'Escorce viue, iusques au bois, le chancre tombera de luy-mesme, ou bien vous le gratterez afin que l'Escorce recouure plus facilement la place, il faudra l'enueloper peur du hasle, mettant de la bouze de Vache sur le mal.

La Mousse qui vient aux Arbres prouient ordinairement de quelque cause de dessous, qui est que les racines trouuent du Tuf, ou autre meschante Terre, qu'elles ne peuuent percer pour aller chercher la fraischeur & par ainsi l'Arbre se trouue bruslé & dépoüillé de feuilles durant les grandes chaleurs; il n'y a autre remede sinon, que si c'est vn petit Arbre, il le faut leuer

auec le plus de Terre que vous pourrez, & luy faire vn beau trou de quatre pieds en quarré, mettre du fumier au fonds & le remplir de Terre, & petit fumier meslez ensemble, apres quoy vous replacerez l'Arbre obseruant ce que i'ay dit cy-deuant, & il ne paroistra pas qu'il ait esté leué : car il reprendra Terre facilement, pourueu que vous ne laissiez desseicher & éuenter les Racines.

Si c'est vn vieil Arbre, il faudra le déchausser auparauant l'Hyuer, & déterrer ses plus grosses Racines iusques à la moitié de leur grosseur, faisant vn grand cerne autour du pied de l'Arbre, & le laisser passer ainsi tout l'Hyuer (ainsi que la Terre se meurisse) iusques au renouueau que remplirés le trou, meslant quelque fumier bien consommé auec la Terre, particulierement le long des Racines.

Vous gratterez la mousse de vos grands Arbres, auec vne plane, en dossant legerement leur Escorce, & celle des petits Arbres, auec vn cousteau rabbatu ou de bois: le temps le plus propre est à l'issuë de quelque pluye, ou à la rosée du matin : car durant la secheresse, elle est si fort attachée, que vous ne la sçauriez racler sans endommager beaucoup l'escorce de l'Arbre, si vous la vouliez grater entierement. Il ne faut negliger ce grattement, car laissant la mousse elle augmente tousiours, & est aux Arbres, ce qu'est la galle aux animaux.

La jaunisse ou langueur que l'on apperçoit aux fueilles des Arbres, est causée par quelques blessures, que les Taulpes & Mulots peuuent auoir faites en leurs racines, ou par le fer de la besche, ou bien qu'elles sont suffoquées par trop d'eau qui y croupit.

Pour y remedier, il faut déchausser l'Arbre de tous costez, & le visiter, si vous trouuez que les Taulpes, Mulots, ou la besche l'ayent escorché, ou fait quelque

dommage en ses racines, vous les couperez bien vniment en pied de Biche, au dessus & proche de la playe, puis mettrez au fonds du trou des suïes de cheminée, pour étranger ces bestioles, & le remplirez de bonne Terre meslée de petit fumier : & si ce sont les eaux qui y croupissent, il ne faut que faire vne tranchée plus basse pour les écouler.

Pour prendre les Taulpes, aucuns enfoüissent dans la Terre vn pot à beure au chemin par lequel elles ont accoustumé de passer, enfonçant le pot deux doigts au dessous de leur trace & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot. Autres se seruent d'vn canon de bois de la grosseur du bras prés le poignet, & de la longueur de deux pieds, lequel a vne petite languette de fer blãc, à quatre doigts prés de chaque bout, qui est attachée au canon auec vn fil de fer vn peu penchante par le bas vers le milieu du canon afin que la Taulpe entrant dedans, & poussant la languette n'en puisse plus resortir, ny par vn bout, ny par l'autre : l'on le mettra iuste au chemin que l'on aura veu, nouueau tracé, les deux bouts respondans le plus proprement que l'on pourra aux deux trous qui seront à la trace d'autres pour estrãger ces animaux de quelque endroit où l'on les verroit bien obstinez, font vne petite enceinte de bois de Sureau, qu'ils fichet dans Terre à demy pied de profondeur: le plus seur est de guetter le matin & le soir, quãd elles trauaillent à faire des buttereaux, ou taulpinieres, & les enleuer adroitement auec la besche : si vous en prenez quelqu'vne en vie, vous la mettrez dans le pot à beurre, car l'on tient que par leur petit cry elles appellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent à se laisser cheoir dans le pot.

On les assomme auec vn maillet où il y aura des pointes de cloud longues d'vn doigt (lequel sera emmanché

vn peu long) en frappant sur la taulpiniere, alors qu'elles trauaillent, & foüillant promptement auec la besche, l'on ne manquera de les trouuer percées, ou estourdies, ou mortes.

Les Mulots se prennent en faisant auec du foarre vne petite hutte comme la couuerture d'vne ruche, mettant dessous quelque terrine, ou chaudron plein d'eau iusques à quatre doigts prés du bord & ietter par dessus l'eau vn peu de paille d'Auoine pour la cacher, ils y viendront pour se veautrer ou y chercher quelque grain & ils se noyeront, il est bon aussi de mettre des clanes de Bled ou d'Auoine : qui pendent au milieu du chaudron sans y toucher, car ils iront pour manger & se laisseront tomber dans l'eau.

Si vous voulez les empoisonner, l'Arsenic broyé mis dans quelque graisse les fera mourir, mais il est dangereux que vos chats les trouuant morts ne les mangent, ce qui les feroit aussi mourir, si ce n'estoient à l'heure mesme, ils languiroient quelque temps & enfin n'en échaperoient pas.

Les vers se mettent quelque-fois entre le bois & l'escorce de l'Arbre, si vous pouuiez iuger où ils sont pour les tirer sans faire grande incision, vous les osterez proprement.

Il y a d'vne autre espece de petits vers que l'on appelle couppe-bourgeons qui s'engendrent au bout des ieunes jets, & qui font mourir tout le haut : pour ceux là ils sont assez aisés à trouuer, en coupant la ieune branche iusques au vif, vous ne manquerez de les rencontrer.

Les puceons vers qui mangent les ieunes jets à mesure qu'ils poussent, sont fort difficiles à estranger, si ce n'est en la barboüillant de chaux viue recentement resteinte : vne b[illegible] Peintre [illegible] la grosseur d'vn poul-

re, sera propre à cét effet.

Les fourmis s'estrangeront de l'Arbre où ils s'attachent, si vous y faites vne ceinture au Tronc de la largeur de quatre doigts auec la Laine fraischement tirée de dessous le ventre d'vn mouton : où si vous le graissez de pareille largeur auec du tarc, qui est vne gomme noire de laquelle on frotte la galle des moutons : il y a vn autre moyen moins sale & plus facile, qui est de faire des petits coffrets de carte percez en plusieurs endroits auec vn Poinçons, & que dedans il y ait de l'appas fait auec arsenic broyé bien delié, & miel meslez ensemble : ces coffrets seront pendus à l'Arbre, & les fourmis allant manger cét appas, s'empoisonneront, & mourront : vous prendrez garde de ne faire les trous si grands, que les mouches à miel y puissent entrer, car elles mourroient aussi.

Vne bouteille de verre dans laquelle il y aura eu du miel, ou autre liqueur sucrée, sera attachée à l'Arbre, tous les fourmis entreront dedans vous la boucherez, & la porterez à la maison, où là auec de l'eau chaude vous la lauerez, & tuërez tous les fourmis, puis vous y remettrez quelque liqueur sucrée, & la reporterez à l'Arbre, ce faisant vous tuërez iusques au dernier fourmy.

Les limats à coquille seront facilement pris derriere les fueilles les plus proches des Fruits, que vous verrez qu'ils auront mangez pendant la nuit : car il se trouue par fois des Fruits qui sont mangez iusques à la moitié en vne seule nuit, l'on croit que c'est la Foüine, & les Rats verets, ou Lers : mais ce ne sont que des Limats, qui estans en grand nombre mangent autant qu'vn de ces animaux.

Vous ne détacherez de l'Arbre les Fruits que les limats ou autres bestioles auront entamé, car ils ne tous

cheront aux autres qu apres que ceux-là seront entierement mangez.

Il y a d'autres limats-noirs sans coquille, qui sont faciles à oster : car ils s'attachent dessus des fueilles & les rongent.

Pour ce qui est des cloportes, perce-oreilles, martinets, & autres petits insectes qui gastent les Arbres : On mettra des ongles de Bœuf, Mouton, & Porc au bout des pieux, ou sur les oziers qui lient les Espaliers, & Contr'Espaliers : dés le grand matin deux hommes iront à cette chasse auec vn chauderon, l'vn leuera doucement, mais promptement ces ongles, & les frapant au dedans du chaudron, ces bestioles tomberont, & l'autre les écrasera auec vn pilon de bois, de crainte qu'elles ne se sauuent.

Quant aux chenilles, elles sont tres faciles à enleuer durant tout l'Hyuer, ostant les pacquets que l'on verra aux branches des Arbres, & les iettant au feu : ce que vous auriez grande peine à faire si vous les laissiez éclorre : & en cas que vous en ayez oublié quelques vns par mégarde, & qu'ils éclosent, ne negligez pas de les oster en leur ieunesse, quand par la fraischeur de la nuit ou par quelque humidité, elles seront amassées toutes en vn monceau : car au grand Soleil, & au haut du iour, elles se dispersent par tout à l'Arbre.

Vous quitterés toute sorte de besogne pour courir à celle là, comme la plus necessaire de tout le Iardin, qui ayant esté affligé de ce venin là vne année, s'en ressent plus de trois autres apres.

Il ne reste plus de ce Traicté qu'à vous donner la recepte que ie vous ay promise pour composer la Cire à couurir les Entes: Vous prendrez demie liure de Cire neufue, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de Therebentine commune : vous ferez fondre le

tout ensemble dans vn pot neuf, de Terre, qui soit vernissé, en les remuans souuent: vous laisserés refroidir cette composition au moins douze heures, puis vous la romprez par morceaux, la tenant dans l'eau tiede l'espace de demie heure, la maniant & dérompant entierement pour estre plus facile à appliquer: Vous pourrez aussi tremper de la Toile dans cette composition, que couperez comme emplatres propres à la playe de vos Arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux: Vous vous seruirez aussi de cette Toile pour couurir la fente de vos Arbres qui restent entre les deux Greffes, pour la preseruer de l'eau; & vous en enueloperés aussi la Poupée, auant que de mettre la Terre & le Foin, cela vous asseurera que l'Eau ne pourra nuire à vostre Greffe.

Il y a quelques curieux, qui pour faire noüer & arrester les Fruits aux Arbres qui ne font que fleurir, percent de part en part le Tronc de l'Arbre par le milieu, auec vne Tartiere de la grosseur du doigt, & frappent dedans vne cheuille de bois de chesne tout à trauers: ils tiennent que cela arreste le Fruit: Esprouuez le si vous voulez, la peine n'en est pas grande, & vous ne hazarderez point vostre Arbre.

CATALOGVE DES NOMS DES Fruits dont nous auons la connoissance au Climat de Paris.

Poires desquelles le Fruit est en sa maturité dans la fin du mois de Iuin & Iuillet.

Petit Blanquet.
Hastiueau de plusieurs sortes.
Muscadille, ou sept en gueule.
Saint Iean musqué.

En Iuillet, & Aoust.

Gros Amiret.
Petit Amiret.
Amiret Ioannet.
Bonnes deux fois l'An.
Camouzines.
Chere à Dame musqué.
Chere à Dame vert.
Citron.
Coquin Rozat.
Cuisse Madame.
De Maderes.
Desgrange jaune.
Deux Testes.
Douces de deux sortes.
Du Vacher Rozatte.
Espargne.
Fin Or à longue queuë.
Fin Or d'Orleans.
Fin Or, gros, rond & rozat.
Friquet.
Glouttes de Gap.
Magdelaine.
Muscat à longue queuë.
Musquat en perle.
Grosse musquée blanche & jaune.
Grosse Muzette.
Petite Muzette.
Perdreau.
De Peale.
Pernant Rozat.
Prouence.
Pucelle de Xainctonge.
Realles vertes.
Rozatte de trois couleurs.
Rozatte rouge frottée de vert.
Royales Rozattes.
Roy d'Esté.

En Aoust, & Septembre.

AMazones.
Amours.
Amydon.
Armentieres.
Baulme.
Beau-Pere.
Belles & bonnes.
Bergamotte d'Esté.
Gros blanquet.
Bœurée d'Aoust de longues & de rondes.
Bœurée verte.
De la Beuueriere.
Bezy de Mounilliers.
Bon Chrestien d'Esté vert.
Bon Micet de Coyeux.
Brutte-bonne.
Cadet
Caillou rozat musqué,
Chair de fille.
De Cire.
Citre.
Coulle-soif, ou Moüille-bouche.
Dauerat rozette.
Dorées.
Eschelettes blanches.
Espice.
Forest.
De Folle.
Fourmy-musqué.
Galleuses.
Garbot rosat.
Gasteau.
Giacciole di roma.
Gillette-longue.
Graccioli rouge & rond.
Grasses.
Ialousie.
Iagonnelle.
Ioüars.
De merueille rouge & jaune.
Milan
Muscadelle de Piedmont.
Muscat rond & rozat.
Muscates de Nançay.
Nouuelet d'Esté.
Oignon d'Esté.
Oignonnet Musqué,
D'Or.
Orenge de Xainctonge rouge, fort grosse.
Orenge jaune pennachée, de rouge en Tulipes.
Orenge noüée en bigarades.
Orenge plat & ver.
De Palme Isle de Canarie.
Passe-bon de Bourgogne,
Papin.
Piedmōt blāche & rouge.

Portugal d'Esté.
Pures.
Rozatte de Xainctonge de trois sortes.
Rozatte d'Ingrande.
Rozatte ronde, verte & rouge mélée.
Rozatte rousse de Xainctonge.
De Rozes ou Bœuré hastif.
Sanguinolles.
Sauuages douces.
Soreau.
Sucre.
Sucrin blanc.
Tresoriere.
Trompe-friand.
Turquie.
Vallée.
Vilaine d'Anjou.
Vilaine de la Reatte.

En Septembre, & Octobre.

ANcy.
Angleterre.
Bec d'Oye.
Bœurée longue & verte.
Cailloüat de Champagne.
De Caluile musqué.
Canelle.
Cappon.
Clairville longue.
Certeau d'Esté.
Crapault.
Doyenné.
Espine
Fontarabie.
Galoré
Girofla.
De Girofle rond.
Grain.
Guamont Rozatte.
Haute-saueur.
Iargonnelle d'Automne.
Kerville Rozatte.
Gros Lichefrion.
Petit Lichefrion.
Lombardye.
De Mailleraye.
Aux Mousches ou Bœuré tendre.
De Monsieur.
Petit Moüille-bouche.
Musquée.
De la Moutieres de Dauphiné.
Gignon de Xainctonge.
Poictiers.
Rebers.
Roland.
Gros Rousselet de Reims.
Petit Rousselet.
Rozattes longues semées.

de rouges.
Deux sortes de Rozattes vertes.
De S. Michel.
De S. Sanson.
Sans nom de Champagne.
Saulsinottes.
Septembre Rozattes.
Suprémes.
De trois gousts.
Trouuées.
De Vendanges.
Ysambert.
Yvelin.

En Octobre, & Nouembre.

AMadotte.
D'Argent.
Cornemuse.
Glasse.
Grosse queuë.
Laide bonne.
De Madame.
Marion d'Amiens.
Messire Iean vert.
Messire Iean gris.
De Milord.
Petit Moüille-bouche d'Automne.
De Pesches.
Pucelle de Flandre.
Double Pucelle.
Robine.
Roy de Saulçay.
Roy musqué tout jaune.
Saffran Automnal.
De Seigneur.
De Soleil.
Tant bonnes.
De vigne.
Virgouiette.

En Nouembre, & Decembre.

ALeaume.
Bergammote musqué long.
Bergammotte rond.
Bezy-Dairy.
Carisy
Cartelle double.
Chat brûlé.
De la Charité.
Estouppes.
Fuzée.
Girogille.
De Nostre Dame.
Orenge d'Automne.
Pucelle d'Hyuer.
Roy Automnal.
Sans Pair.
Sucrin blanc.
Sucrin noir.

En Decembre & Ianuier.

ANonymes.
Bergamottes de cas-

cogne.
Bon-Chrestien Musqué.
Bonuesoy.
Codillac.
Carteau Madame.
De Liure.
Escarlatte.
Figue.
Franc Real.
Gros Mesnil.
Martin sec.
Messire Iean d'Hyuer.
Milan.
Oygnonet à courte-queuë
D'Orient.
Plomb
Roy Roux.
Saffran rozat.
S. Denis rozat.
Santé.
De saulcisson, semblable à vn ceruelas,
Torture de deux sortes.
Trompe-coquin.
Voye aux Prestres.

En Ianvier, & Fevrier.

ALençon
D'Ambre.
D'Amours.
Bezy de Priuillier.
Bezy de Quassoy.
Bœurée d'Hyuer de Xainctonge.
Bœurée des Yueteaux.
Rouuart.
Caillotet Musqué.
Cailloüat de Varennes.
Caillou rozat d'Hyuer.
Carcassonne.
Gros certeau,
Petit certeau croché.
Chasteau Gontier.
De condon.
Petit Dagobert.
Dagobert de Miossan.
Dame houdotte, Poire de graine.
Eschelettes rouges.
Fin Or d'Hyuer.
Florentine rozate.
Fremont.
Fuzée d'Hyuer.
Garay d'Auxois,
Gourmandine.
Hongrie tres grosse.
Legat d'Hyuer.
Limon doux.
Longue verte de Berny.
Micet
Moüille-bouche d'Hyuer.
Muscat à queuë de chair,
Muscat de Mezeray.
Muzette d'Hyuer.
Nanterre.
Oignon de S. Iean d'Angely.
Orenge d'Hyuer.

Perigord rozatte.
Plotot.
Portail.
De Prince.
De Prunay prés Sillery.
Rabu blanc.
Ratot gros & petit.
Rozatte de Xainctonge.
Rozatte de la Masuere.
Suisses à bandes rouges, vertes, & jaunes.
Verdureau.
Villaines d'Hyuer.

En Feurier, & autres mois suiuans iusques aux nouuelles.

Bezy.
Bon-Chrestien tard. f.
Gros Chrestien.
Calo rozat.
Chesne-gallon de plusieurs sortes.
Double fleur.
Gastelier.
Gros Kairuille.
Liquet.
Longue-vie.
Longues-vertes.
Musc.
Parmein.
Pucelle d'Hyuer.
Rille.
Saffran d'Hyuer.
Sans Pair.
De Thol.
Gros Trouué.
Petit Trouué.

Pommiers hastifs.

Danoüeulles.
Caluil blanc.
Caluil clair.
Caluil rouge.
Comoises blanches.
Carmagnolles
Chastaignier tendre.
Cliquet.
Petit Courpendu rouge.
Gros Cousinot.
Cousinotes longues.
Cousinotes rondes.
L'Enfer, ou Noires.
Escarlatte.
Espice.
Fleur de May.
Framboisée.
Giradottes.

Glacées.
Gros œil.
De Iacob.
Lingelles.
Magdelaine.
Mignonne.
De Neige.
Nostre Dame.
Oblongues lissées.
Orgeran.
Passe pommes de plusieurs especes.
Pommasses.
Rambourg blanc.
Rambourg rouge.
Reinette hastiue.
Royales.
Rozée
Grosse rouge de Septẽbre.
Rouges tendre.
S. Iean de deux sortes.
Pommes à troches.
De Vignancourt.
Violettes de Mars.

Pommes de Garde.

Gros Apis.
Petit Apis.
Apicies.
Apium.
Babichet.
Gros blanc.
Blanches Glacées.
Petit Bon.
De Bretagne blanc.
De Bretagne rouge.
De Cardinal.
Camuesas.
Chastaigner d'Hyuer.
Citron.
Coqueret de plusieurs sortes.
Courpendu dur.
Courpendu rouge.
Courpendu roux.
Dieu.
Dosiettes.
Drap d'Or de Bretagne.
Estrangeres.
Fenoüillet blanc.
Fenoüillet roux.
De Fer.
Grosse Femme.
Haute bonté.
Hurluua.
Iayet.
De Iudée.
De Malingeres.
Mattranges
Passe-Pommes d'Hyuer.
Pigeonnet.
Poires Pommes.
Raësleés.
Reinette d'Auuergne.

Reinette

Reinette de Mascons.
Reinette grise.
Reinette platte.
Robillard.
Rouzeau d Hyuer.
De Roses.
Pommes sans fleurir.
Santé.
De Seigneur.
Vermillon.

Pruniers hastifs & tardifs.

ABricotées.
Abricotines.
Ambre.
Gros appetit.
Bessonne.
Blanches de Toussaints.
Blosses.
Bonnes à Noël.
Brignolles de Prouence.
Brignolles citronnées.
Cerizettes blanches.
Cerizettes rouges.
Citron rondes.
Citron pointuës.
Cœur de Pigeon.
De Cypre.
D'Amandes
Gros Damas blanc.
Gros Damas double.
Damas gris tardif.
Damas noir hastif.
Damas noir musqué.
Damas violet.
Dattes blanches.
Dattes rouges.
Grosse Datille,
Datilles.
Diaprée blanche & noire.
D'Escarcelle
A fleur double.
Haute bonté.
Grosse Imperiale.
Imperiale rond.
De Ioinuille.
Iorases.
Isleuert.
Maximilianes.
De Merville.
Mirabelles.
Mirabolans.
Miroir.
Moyeu d'œuf.
Moyeu de Bourgogne.
De Monsieur.
Montmiret.
Musquée.
Passe veloux de Valençay.
Perdrigon blanc.
Perdrigon noir.
Perdrigon rouge.
Perdrigon tardif.
Perdrigon vert.

Tres gros perdrigō violet
Poictron.
Raisnettes ou Prunes à grappes.
De la Reine Claude.
Rognon de Coq.
De Rome.
Rondes tardiues.
Roy de Bresse.
S. Anthonin.
Sainte Catherine.
S. Cir.
S. Iulien blanc.
S. Iulien noir.
Grosses Saluces de deux sortes.
Sans noyau.
Simiennes.
Trudennes noires.
Trudennes rouges.
Des vaccations.
De Vendanges noires.
Verdaces.

Pesches & Pauies.

GRosses Alberges.
Petites Alberges.
Alberges de Prouence.
Aubiçons.
Pesches d'Amandes.
Pauies d'Ambre.
Angeliques.
Auant-Pesches blanches.
Auant-Pesches jaunes.
Gros Brignons de Bearn.
Brignons musquez.
Pesches Cerises.
Pesches de Corbeil.
Dure d'Hyuer.
A fleur double.
De Gaillon tres-belles.
Pauies jaunes.
Pauies de Magdelaine.
Pesches de Magdelaine.
Mircotons blancs.
Mircotons jaunes.
Mircotons de Incarnat.
Pesches-noix.
Parcouppes.
De Pau
Pesches-prunes.
Pauies-raues.
Pesches-raues.
Persiques.
Persilles.
Rossanes.
Scandalis blanc.
Scandalis noir.
Toute jaune.
De Troye.
De vigne tromentée.
Violettes.

Cerises, Bigarreaux, & semblables.

BIgarreaux.
Cerises blanches.

Cesier à fleur double.
Cœurs.
Griottes.
Grindoux.
Guines blanches.
Guines noires.
Merizier à fleur double.
De Montmorency à courte-queuë.
Precoces.
A trochets.
De Toussaints.

Figues.

BLanches.
Bourjassotes.
Bourno Saintes.
Fleur.
Gourrauau de Languedoc.
Naines blanches.
Naines violettes.
Blanches.
Violettes.

Orengers.

Bigarrades.
De la Chyne.
D'Espagne.
De Gennes.
De Prouence.

Citrons.

LImonchailli.
Limoni Cedri.
Limoni Corsi.
Limoni di Gauita.
Limon doux.
Pommes d Adam.
Poncilles.
Spada fora à feuilles de Laurier.

Autres Arbres curieux.

ARbousier.
Azarollier.
Carroubier.
Cornoüillet,
Iuiubier.
Mirabolans d'Affrique.
Neffles sans noyau.
Pistachier.
Vinottier sans pepin.

LE IARDINIER FRANCOIS.

SECOND TRAITTE'.

Des Melons, Concombres, Citroüilles, & autres especes semblables.

SECTION PREMIERE.

PVISQVE les Melons sont les plus precieux Fruits que vous pouuez recueillir de vostre Iardin Potager : Il est fort à propos de les mettre en teste de ce Chapitre, & vous donner vne instruction tres-ample de quelle façon ils se doiuent gouuerner, particulierement au Climat de Paris, qui est celuy duquel ie me suis proposé de vous escrire, laissant les autres qui par leur difference vous pourroient apporter du doute, si ie confondois la maniere qu'ils s'éleuent és Païs chauds, auec celle du nostre qui est tempéré & plutost froid à l'égard de ces Fruits delicats

Pour paruenir à nostre intention, qui est de les auoir bons, vous serez soigneux de rechercher des Graines de tous costés (d'Italie, de Lion, de Tours, d'Anjou, de Champagne, & autres lieux où on se pique de bonne

Melonniere) & de toutes les eſpeces, comme Sucrins, Morins, Melonnes, Grenots, blancs, ouurагés, ou brodés, langés & autres, meſme de ſerrer celles dont aurez mangé le Fruit qui vous aura ſemblé de bonne ſéue; car tel les aime d'vn gouſt, que l'autre rejettera & tiendra pour deſagreable; l'vn aimera à les manger vn peu verds, & l'autre les voudra fort meurs; c'eſt pourquoy vous vous en fournirés des eſpeces où ſe portera particulierement voſtre appetit, & remarquerés ceux que voſtre Terre nourrit le mieux & meurit le plutoſt; c'eſt où vous viſerez ſur tout, car bien ſouuent dés le mois d'Aouſt il vient des pluyes qui les perdent entierement, les rendant ſans odeur, ſans ſaueur, ſans couleur, pleins d'eau, incapables d'eſtre mangés, & meuriſſans tous d'vn meſme temps, n'eſtans propres qu'à donner aux Cheuaux qui les aiment extremement; bref ces pluyes dépoüillent, & font ceſſer voſtre melonniere, où l'on aura pris tant de ſoin; & le trauail de cinq ou ſix mois ſe trouuera perdu, ſans en auoir eu le contentement que vous en eſperiez: C'eſt pourquoy, il vous faut eſſayer d'en auoir de bonne heure pour preuenir ces meſcontentemens.

Aux païs où l'on en fait beaucoup auec peu de ſoin, les mettans en pleine Terre comme l'on feroit vn chou; ſi toſt qu'il eſt venu des pluyes ils n'en mangent plus, & croyent que ce leur ſeroit du poizon.

Pour commencer donc voſtre melonniere, vous choiſirés dans l'enceinte de voſtre Iardin le lieu le plus à l'Abry du mauuais vent, que vous clorrés d'vne haye faite auec du foarre long, lié par paillaſſons, & que vous affermirés & arreſterés bien auec de bons pieux fichez dans Terre, & accoſtez, de crainte qu'elle ne ſoit renuerſée par les vents; il y aura vne porte pour l'entrée, qui fermera à clef, empeſchant que toutes

sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux Filles & Femmes, en certain temps que le respect m'empesche de declarer.

La figure qui est au commencement de ce Traité, vous fera facilement comprendre de quelle maniere vous deuez clorre vostre melonniere.

Dans ce parc qui sera de telle grandeur que desirerez auoir plus ou moins de Melons, vous ferez des couches de fumier de cheual, qu aurez amassé durant l'Hyuer, à mesure que l'on le tire de l'Escurie, & que vous aurez fait mettre en monceau proche de vostre melonniere.

Dés le mois de Feurier, vous commencerez par dresser vne couche pour les Semences, prenant du fumier sortant tout chaud de dessous les cheuaux, & de celuy qui sera en monceau les entremeslant ensemble, afin que le chaud rechauffe l'autre.

Vous ferez vostre couche toute de la longueur de la melonniere, de quatre pieds de large seulement laissant vn sentier tout autour de trois pieds de large pour y remettre du fumier chaud quand vous vous apperceurez qu'elle pourroit auoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fut morfonduë.

Cette couche estant dressée bien également & pilée auec les pieds pour la faire échauffer; vous mettrez par dessus enuiron quatre poulces de haut de bon terras ou petit fumier de vieille couche meslé auec quelque peu de la meilleure Terre que vous ayez, vous la dresserez tout à l'entour en tenant vn ais sur le costé au bord de la couche, & foulant vn peu de terras auec la main contre l'ais, l'on l'affermira & le dressera-on vniment.

Vostre couche ou forme estant acheuée, & de la hauteur de trois pieds ou enuiron, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou

trois iours, plus ou moins, ſelon que le temps y ſera propre : La force de ſa chaleur eſtant paſſée, ce que vous reconnoiſtrez par la couche qui s'affeſſera, & auſſi en fourant voſtre doigt dans le terras, vous iugerez ſi elle eſt propre à ſemer, car ſi vous n'y pouuez durer le doigt elle eſt encore trop chaude : il faut qu'elle ſoit ſeiche, mais non pas toute froide, & en cas qu'elle euſt paſſé toute ſa chaleur & fût morfonduë, vous la rechaufferez, en mettant dans les ſentiers du fumier tiré chaud de deſſous les cheuaux, comme ie viens de dire.

La couche eſtant en bon eſtat, & voſtre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon vin ou vinaigre, ou bien du laiḉt de vache, mettant chaque eſpece à part, vous la ſemerez ſur vn bout de voſtre couche, reſeruant le reſte pour les autres graines que ie diray cy apres.

Vous ferez ſur voſtre terras de petits traits auec le doigt en trauers de voſtre couche, diſtans de ſix poulces, & les plus droits que vous pourrez ; ou bien vous prendrez vn baſton bien droit, & le poſant ſur voſtre couche appuyerez deſſus, il marquera ſuffiſamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez ſix trous dans voſtre terras, en enfonçant le bout de vos doigts ioints enſemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de melon, tout d'vne eſpece.

Sur l'interualle de cét eſpace de demy pied que ie vous ay fait laiſſer, vous y ſemerez de la laiḉtuë pour manger en ſalades nouuelles, & du cerfueil en quelques vnes : Vous ſemerez auſſi du pourpier ſur le bord de voſtre couche tout autour ; ces herbes leueront, & ſortiront hors de terre en fort peu de temps, & ſeront arrachées toutes jeunes, de peur d'étouffer les plantes

de melons, cela leur seruira de sarclement & labour tout ensemble.

Vous couurirez vostre couche toutes les nuits & dans le mauuais temps, auec les paillassons qui porteront sur des trauerses de bois, de la grosseur d'vn eschalats. lesquelles seront soutenuës auec des fourchettes fichées dans terre, au bord de la couche.

On laissera demy pied ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche & en cas qu'il suruint quelque gelée, ou neige, vous boucherez toute l'espace qui sera entre vostre couche & les paillassons, auec du grãd fumier sortant de dessous les cheuaux, iusques à ce que le mauuais temps soit passé.

Si vostre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, (ce que vous reconnoistrez en peu de temps, car elle doit leuer promptement) vous resemerez tout de nouueau, en la rechauffant par les costés auec du fumier bien chaud.

Le vray temps pour semer les premiers melons, est en la pleine Lune de Fevrier.

Quand ils seront leuez, vous les couurirez auec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le Plant s'estouffant ne jaunisse.

Vous les laisserez croistre iusques à la quatre ou sixiéme feuille, auant que de les replanter.

L'on les replante en trois façons : La premiere sur des couches, que vous ferez à costé de celle à esleuer le plant, & toutes semblables : Vous ferés des trous dans le milieu de ces couches, de quatre en quatre pieds, & dans chacun y mettrez enuiron demy boisseau de terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche, & dans ce terras vous y planterez vos melons, les ayant leuez de dessus vostre forme, auec la plus grosse motte que vous pourrez : Le soir à Solei

couchant & apres, sera le vray temps que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par vn beau iour, vostre plant s'en portera mieux, vous luy ferez vn abry, à ce qu'il ne voye le Soleil de quatre ou cinq iours ensuiuans : vous les arrouserés les premiers iours apres que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent Terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre, qui y seront iusques à ce que le Fruit soit déja gros & autant de temps que la plante pourra tenir dessous la cloche laissant toûjours vn peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin, iusques à quatre heures apres midy vous pourrez leuer vos cloches de dessus vos melons, pour les fortifier contre le mauuais temps, & vous les recouurirez sur le soir.

Il arriue par fois des gresles qui cassent toutes les cloches, c'est pourquoy l'on en a de faites auec du foarre pour couurir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit pour éuiter tel accident.

Quelques-vns font faire des cloches de Terre: mais ie ne trouue aucune raison en leur procedé : car le Soleil ne penetre pas cette Terre; comme il fait à trauers le verre, ils peuuent dire que c'est pour la nuit seulement, & contre la gresle, en ces cas là ils ont quelque raison.

Vos melons se fortifians, vous choisirez les principaux jets, (qui seront autant qu'il aura germé de grains) les autres rejets vous les châtrerez: & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre melons noüez sur chaque jet, vous arresterez sa trainasse, la rognant vn nœud au dessus de celuy où est le Fruit; vous estendrez sur vostre couche de costé & d'autre les jets de la

plante, pour à leur aise pouuoir nourrir le Fruit?quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arrouserez plus, si ce n'est dans vne excessiue seicheresse, quand vous verrez les fueilles se brûler, & la plante s'échauder : en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des thuilleaux dessous vos melons afin qu'ils se façonnent, & auancent de meurir par la reflexion que le Soleil fait sur la thuile, ce qu'il ne feroit pas sur le fumier, outre ce ils seront plus seichement, & participeront moins de la mauuaise qualité de fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouueau, tirez la Séue de la plante, mais vous le rognerez, si ce n'est que vostre Fruit fut trop découuert, & qu'il eût besoin de quelque fueille pour fauoriser son accroissement de crainte qu'il ne s'échaude.

La seconde methode de transplanter les melons, est de faire dés la fin de l'Esté des fossez de deux pieds de haut, sur quatre de large (les Tourangeaux les appellent des Anjoux (& laisser vne espace des Anjoux) & laisser vne espace de trois pieds entre deux pour ietter les terres. que vous accommoderez en dos d'Asne: puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier, terrier bien pourry, & les curures des fossez, tirées de deux ou trois ans, & meuries par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hyuer ayant bien meury le tout, vous ferez bescher, & bien mesler la terre qu'aurez mis en ados, auec les fumiers de fossé, y adioustant de nouueaux fumiers bien pourris, & remplirez entierement vostre fossé : Vous empescherez aussi l'herbe d'y venir, iusques à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons, en la maniere que ie vous viens de dire

Il y a vne troisiesme façon bien plus facile, dont ie

me trouue aussi bien que des deux premiers, & i'ay tous les ans eu des Melons en quantité, & de haute seue (mais i'en attribuë la principale cause au fonds de mon Iardin, qui est vn sablon amendé dés long-temps.) On n'y fait autre chose, sinon de donner deux ou trois labours à la terre, deuant & apres l'Hyuer ; & au temps de replanter. On fait des trous au milieu des planches, dans lesquels on met à chacun vn boisseau de petit fumier de vieille couche, & dedans on plante comme ie vous ay enseigné cy-deuant.

Si pendant les excessiues chaleurs, vous voyez que vos Melons patissent par trop de soif, & s'eschaudent (comme l'on dit) il sera bon de leur donner à chacun pied vn arrousoir d'eau, mais que ce ne soit qu'à l'extreme necessité, & rarement.

Pour sçauoir quand vostre Melon sera bon à cueillir, vous reconnoistrez sa maturité quand la queuë semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par dessous : quand le petit jet qui est au mesme nœud se desseiche & quand en les flairant vous y trouuerez de l'Odeur : mais ceux qui ont coustume d'estre dans les melonnieres, le iugent à l'œil, remarquans vn changement de couleur au fruit, qui le tesmoigne estre en sa maturité par vne iaunisse qui est entre les costes.

Les Melons qui s'ouuragent ou bordent, sont ordinairement douze ou quinze iours à se façonner, auant que d'estre meurs.

Pour la cueillette, elle se fera à mesure qu'ils se tournent : si c'est pour enuoyer au loin, vous les cueillerez dés l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheueront de meurir par le chemin : Si ce n'est pour manger promptement, vous les cueillerez bien meurs, les mettant dans vn seau d'eau fraische tirée du Puys, & les laisserez rafraichir comme l'on fait le vin, à cause

qu'en sortant de la melonniere ils sont eschauffez du Soleil, & seroient desagreables à manger, les autres que cueillirez à mesure qu'ils meuriront, seront posées sur quelques aix en lieu frais, & seruis selon leur maturité

Vous laisserés à chaque Melon le nœud qui tient à la queuë, auec quelques deux ou trois fueilles pour l'ornement, & vous garderés bien d'arracher la queuë: car le melon s'éuanteroit (comme fait vn muid de vin debondonné) perdant la bonté de sa seue.

Il faut s'assuiettir à visiter la melonniere au moins quatre fois le iour, au temps que les Melons meurissent, autrement ils se passeroient de meurir, & ne seroient si sains, mais mollasses & pleins d'eau.

Pour choisir vn bon Melon, il faut qu'il ne soit ne trop verd ne trop meur: qu'il soit bien nourry, ayant la queuë grosse & courte: qu'il prouienne d'vne plante vigoureuse, qu'il ne soit hasté par la trop grande chaleur: qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non molasse, & vermeil par dedans.

Souuenez vous de reseruer les Graines de ceux que vous aurés trouués bons, & les plus hatifs, comme ie vous ay aduerty cy deuant) & les conseruez bien, elle est meilleure de deux ou trois ans que d'vn.

Les Concombres se sement & esleuent sur la mesme Couche, & en mesme temps que les Melons: ayant auparauant fait tremper la graine, dans de bon lait de Vache ou de Femme, il y en a de blancs & de verds que l'on nomme Perroquets: C'est pourquoy dés vos premiers fruits vous vous abstiendrez d'en cueillir quelques-vns des plus beaux, des plus blancs, & des plus longs pour en tirer la graine, que vous laisserez meurir sur le pied, iusques à la fin de la plante, qui sera aux premieres gelées: Car quant aux Perroquets, vous les

ferés tous manger : d'autant que la graine des blancs degenere assez en Perroquets.

L'on les transplante aussi comme les Melons, sur couche & en plaine terre : ils veulent estre beaucoup arrousez pour leur faire pousser quantité de fruit : On les chastrera de jets superflus, & de ceux qui n'ont que de faulces fleurs qui ne noüent point à fruit.

Les premieres fraicheurs leur font venir le Meusnier, qui est que les fueilles se farinent & blanchissent, cela tesmoigne qu'ils sont proches de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire, grossissans toûjours, mais aussi s'endurcissans, & la graine se formant dedans les rend plus agreables au manger, leur vraye bonté est auparauant qu'ils commencent à jaunir.

Les Citroüilles s'esleuent aussi sur la Couche, se replantent comme les Melons & Concombres, mais plus communément en plaine terre : vous les placerez en quelque endroit de vostre Iardin assez spacieux, à cause de leur jets qui se trainent par fois assez loin sans noüer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort esloignez les vns des autres, comme de deux thoises, & mettrez à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & les ferez bien arrouser.

Leur cueillette est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle Austées : elles ne se gastent point sur la terre, mais se meurissent de plus en plus

Aux premieres fraischeurs, l'on les cueillera le matin, les mettant essuyer en monceau à la chaleur du iour : puis on les serrera en lieu temperé du chaud & du froid, sur des aix sans se toucher : & sur tout on les gardera de la gelée, car elles seroient entierement perduës.

Si vous en auez par trop, ou plus qu'il n'en est de besoin pour nourrir vostre famille : vous en mettrez dans le pain du commun, mesmement dans le vostre : Pour ce faire, vous ferez boüillir de la Citroüille tout de la mesme façon que celle que l'on fricasse, pourtant vn peu plus cuitte : puis vous esgouterez l'eau & detremperez vostre farine auec cette Citroüille, & en ferez le pain à l'ordinaire : il sera plus iaune, de meilleur goust, vn peu gras cuit, & tres sain pour ceux qui ont besoin de rafraichissemens.

Les Potirons blancs & colorez, Bonnets de Prestres, Trompettes d'Espagne, Courges & fruits semblables, ne demandent autre gouuernement que les Citroüilles ; finon, qu'aucuns veulent estre ramez & non rampans dessus la terre.

Quant à leur graine : comme aussi celle des Citroüilles : elle ne se recueille qu'à mesure que l'on despece les fruits pour estre mangez : & il la faut bien essuyer à l'air, puis la bien enfermer de crainte de Souris, qui la mangent comme celle des Melons & Concombres.

Des Artichaux, Cardons & Asperges.

SECTION II.

L'Artichaud est vn des excellens fruits de tout le Iardin Potager, & recommandable non seulement à cause de sa bonté, & diuers apprests que l'on luy donne ; mais encore pource que l'on prend long temps du fruit sur sa plante.

Il y en a de deux sortes, de Violets & de Verds : les Oeilletons qui sont, à costé des vieilles Souches seruent de Plant, lequel veut estre logé en bonne terre

bien effondrée, fumée, & labourée de deux ou trois labours.

Les gelées estant entierement passées : au mois de May, l'on plantera ces œilletons, les ayant separez de leur Mere, auec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la reprise, & s ils sont forts, ils porteront des Pommes dés l'Automne ensuiuant.

Vous les planterés à quatre ou cinq pieds l'vn de l'autre, selon la bonté de la terre; car si elle est sabloneuse & legere, il les faudra planter plus dru si elle est forte, d'autant que les fueilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils ietteront plus de regrains; aussi faudra-il qu'ils soient plantez à plus grande distance.

Ils ne veulent autre culture auant l'Hyuer que d'estre labourez par fois, pour empescher l'herbe d y venir.

L'Hyuer, vous les couurirez pour les preseruer de la gelée : pour ce faire, l'on s'y gouuerne de diuerses façons : Les vns apres auoir coupé toutes les plantes à vn pied prés de terre, & rassemblé ce qui reste des fueilles, (comme l'on fait la Chicorée pour la blanchir) se contentent de les butter en forme de grosse Taulpiniere; laissant passer le haut des fueilles deux doigts seulement pour ne pas estouffer la plante, & mettent par dessus du grand fumier, les preseruant ainsi de gelée, & que l'eau des pluyes n'entre dedans.

Les autres font des rayons entre deux rangées, & iettent la terre en forme de dos d'asne sur les plantes les couurant à deux doigts prés, comme ie viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante & ils ne laissent pas de leur faire passer l'Hyuer sans peril : toutes ces trois façons sont fort bonnes, chacune ayant sa raison pourquoy.

Vous les butterez le plus tard que vous pourrez, de

crainte qu'ils ne pourrissent, mais aussi prenez garde que quelques fortes gelées ne vous surprennent, si vous en auez beaucoup à gouuerner.

Si vous voulez auoir du fruit dans l'Automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au Printemps, pour l'empescher qu'elle ne iette des regains : & dans l'Automne, ces forts pieds ne manqueront de ietter de belles Pommes, pourueu que vous les entreteniez bien de labour, & les arrousiez en leur necessité : & aussi que vous leur ostiez les œilletons des costez, qui tireroient toute la substance de la plante.

L'Hyuer estant passé, vous découurirez vos artichaux non pas tout d'vn coup, mais peu à peu, de crainte que les fraischeurs ne les gastent, à cause de la tendresse qu'ils ont ayant esté estouffez dans la terre : il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre iours : au bout desquels vous les laboururez, & deschausserez bien, les deschargeant de plusieurs petits œilletons, & n'en laissant à chaque pied que trois des plus forts, pour porter le fruit.

Pour tirer des Cardes d'Artichaux, vous vous seruirez de vieils pieds que voulez ruiner : car il est bon de cinq en cinq ans ; de planter vn nouueau quarré d'Artichaux : à cause que la plante a effritté la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits estans cueillis, vous rognerez les plantes à demy pied prés de terre, & couperez la Tige le plus bas que vous pourrez, les œillentons pousseront de tres-grande force, & estans à trois pieds de haut ou enuiron, vous les lierez auec du grand foarre, sans les serrer beaucoup, puis les entourerez de grand fumier, cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser iusques aux grandes gelées, que

que vous les cueillerez & terrerez dedans la Caue, ou autre lieu exempt du froid.

Vous en cueillerez de iour à autre, qu'en aurez de besoin, commençant par les plus grandes, & laissant les autres qui s'enforciront en peu de temps, ayant toute la nourriture de la plante

Quant aux Cardons d'Espagne, ils ne sont si delicats à gouuerner que ceux d'Artichaux aussi ne produisent-ils des Cardes si douces, ny si tendres : on les lie de la mesme façon que ceux d'Artichaux pour les faire blanchir.

Ils se sement de graine & se replantent aussi d'œilletons.

Les fleurs des Cardons, qui sont de petites barbes violettes seichées à l'air, seruent à faire prendre le laict, & le caillent comme fait la presuré : Les Espagnols & les Languedochiens en vsent ainsi.

Les Asperges se sement de graine sur vne planche à part, dont la terre aura esté preparée par plusieurs labours, & bien fumée : à deux ans on les leue & on les transplante.

Pour les loger, il faut faire des fossez de quatre en quatre pieds, & de deux de profondeur, les bien aquarir par le fonds, & ietter la terre esgallement des deux costez, l'accommodant en dos d'asne, puis donner vn bon labour au fond de vos fossez, y meslant du petit fumier, & dresser ce labour bien vny par tout : par apres vous placerez vos plantes d'Asperges au cordeau à trois pieds l'vne de l'autre mettant deux plantes ensemble, vous les placerez tout au bord de chaque costé de vostre fossé, & ce d'autant que labourant les sentiers, & par succession les reduisant à pied & demy de large, la terre se iettera sur la planche : alors vous pourrez labourer plus d'vn bon pied de large de chaque

costé de vos Asperges, où la terre estoit esleuée, & par ainsi vos plantes ietteront quantité de racines du costé des Sentiers.

Vous planterez vne troisiesme rangée d'Asperges au milieu de ces deux que ie viens de dire : Il sera bon de les mettre en franc de quarreau, afin que les Racines soient tant plus esloignées les vnes des autres, & qu'elles s'estendent par toute vostre planche.

Quelques curieux mettent au fond de leurs tranchées des cornes de Mouton, & tiennent comme pour vne chose asseurée, qu'elles ont vne sympathie auec les Asperges, qui cause qu'elles en profitent mieux, ie m'en rapporte à ce qu'ils en ont experimenté

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par chacun an: Le premier quand les Asperges cessent de pousser : Le second à l'entrée de l'Hyuer : Et le troisiéme, vn peu auparauant que les Asperges commencent à pousser : A chaque labour vous remplirez, ou rehausserez vostre planche d'enuiron quatre doigts, y iettant la terre de vos Sentiers : & par dessus vous y ferez mettre enuiron deux doigts de haut de fumier de vieille Couche.

Vous serez trois ans ou plus sans couper aucune Asperge, afin que la plante se fortifie, & ne s'assouchisse point, autrement vous n'en auriez que de petites.

Si vous estes iusques à quatre ou cinq ans sans en couper ; vous en cueillerez d'aussi grosses que de gros Poireaux, apres lequel temps passé, vous en couperez incessamment, laissant les plus petites monter à graine, afin que la plante se fortifie d'autant plus.

Pendant les quatre années que vous ne couperez aucune Asperge, obseruant à chaque labour ce que ie vous ay dit : vostre planche se remplira, & vos Sentiers estans deschargez, vous les pourrez labourer, y met-

tans dessous le labour, de bon fumier bien gras.

Vous sçaurez que la plante d'Asperge monte toûjours, & qu apres que la terre de vos Sentiers aura esté iettée dessus les planchers, il sera necessaire d'y rapporter des terres (les dressant sur la place en forme de couuercle de Bahut) autrement elles seroient découuertes, & periroient.

Pour cueillir vos Asperges, il faudra oster vn peu de terre d'autour celles que voudrez cueillir, de crainte d'en couper d'autres qui poussent: puis vous les couperez le plus bas que vous pourrez, & prendrez garde d'offenser celles qui sont cachez, car ce seroit autant de perte, & ne feroit qu'assouchir les plantes.

A celles que vous verrez qui n'en produisent que de petites, vous n'y couperez rien, afin qu'elles se fortifient: comme aussi vous laisserez monter à graine, celles qui peuuent à chaque planche sur la fin de leur saison: cela restaure entierement les plantes de toutes les playes que vous leur auez faites, en les despoüillant de leur fruit.

Des Choux & des Laictuës de toutes especes,

SECTION III.

IL y a de tant d'especes de Choux, que difficilement vous vous resoudrez à en auoir de toutes en vostre Iardin, car ils occuperoient vne trop grande partie de vostre terre; c'est pourquoy vous choisirez ceux qui seront les plus agreables à vostre goust, & qui viendront les plus tendres, & les plus faciles à cuire: à cause que la terre qui les produit, & l'eau qui les cuit, les rendent ou meilleurs, ou moindres en bonté.

L'on nous apporte des graines d'Italie, & nous en auons aussi de France : celles d'Italie sont les Choux Fleurs, les Romains, de Veronne, de Milan, les Choux, Raues, les Pancaliers, ceux de Gennes, les Frisez & autres.

De France, nous auons les pommez de plusieurs sortes, & ceux qui ne pomment point : c'est pourquoy ie trouue fort à propos de traitter icy de chaque sorte à part, le plus succintement qu'il me sera possible.

Les Choux-fleurs comme les plus precieux de tous, seront mis icy les premiers : La graine nous est apportée d'Italie & les Italiens la reçoiuent de l'Isle de Candie & autres endroits du Leuant : ce n'est pas que l'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi : mais elle ne produit pas de si grosses pommes, ou testes, & est sujette à degenerer en Choux, Raues, & Nauets : partant, il sera bon de s'en fournir de la meilleure du Leuant, ou par amy, ou par quelque asseurée intelligence à Rome : Les Marchands Lingers, & Gantiers de Paris, vous pourront donner du contentement en vostre affaire; car ils y trafiquent de leur Linge, Passemens, & Gands.

Pour connoistre la bonne graine (qui est la plus nouuelle) il faut qu'elle soit d'vne couleur viue, fort pleine d huile, bien ronde, & non ridée petite, ou desseichée, ce qui la témoigneroit estre vieille, qu'elle soit de couleur brune, & non pas d'vn rouge clair, qui feroit paroistre qu'elle n'auroit pas bien meury sur le pied.

Estant pourueu de bonne graine, vous la semerez ou à la maniere d'Italie, ou de France : Pour la gouuerner à l'Italienne, on la seme dans des quaisses, ou bacquets durant la pleine Lune d'Aoust, elle leue promptement de Terre, & se fortifie auant l'Hyuer : La ge-

lée venante, vous mettrez vos bacquets dans la caue, ou dans la serre, iusques au renouueau, que les gelées estant toutes passées, vous les replanterez en bonne terre : & par ainsi vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées, auparauant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparauant ils les arrachent, & les mettent à la caue, enterrant toute la racine, & la tige iusques à la pomme, les rangeant coste à coste vn peu en penchant : là ils s'acheuent de pommer, & se gardent fort long-temps, au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François se contentent d'en auoir pour la fin d'Automne, qu'ils conseruent pour manger durant l'Hyuer : ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-vns qui ne fassent leurs pommes vers le mois de Iuillet ; mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs & demeurent sans profiter faute d'humidité, ne produisans que de petites testes, le plus souuent point : C'est pourquoy vous en semerez peu sur vostre premiere couche dans vostre melonniere, en faisant de petits sillons à quatre doigts l'vn de l'autre, dans lesquels vous épandrez vostre graine, assez claire pour éuiter la confusion, & la recouurirez de son terras : deux ou trois sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir plus amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos Melons seront hors de dessus la couche, & replantez, vous pourrez y resemer d'autres Choux-fleurs, (de la façon que ie viens de dire) lesquels feront leurs pommes dans l'Automne, & seront serrés en lieu exempt de la gelée, pour estre mangez pendant l'Hyuer.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la fueille large comme la paulme de la main, afin qu'ils soient plus forts ; vous leur rognerez le bout du piuot, & les enterrerez iusques au collet, c'est à dire, que les fueilles de la cime ne resortent qve de trois doigts hors de terre ; ou bien pour m'expliquer plus clairement, vous les enterrerez iusques au dernier nœud d enhaut, encor faudra-t il que vous fassiez d..ns la terre comme de petits bassins de demy pied de diametre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement au pied quand vous les arrouserez, estant comme inutile au reste de la terre, où il n'y a aucune racine.

La vraye distance pour les replanter, est de trois en trois pieds, & deux rangs seulement à chaque planche: On soignera à les sarcler & labourer quand ils en auront besoin, iusques à ce que les fueilles couurent la terre, & estouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire des trous à l'endroit où vous les planterez, & mesler de petit fumier, comme i'ay dit aux melons, & concombres, vous en avrez plus de contentement, car ils feront la pomme de beaucoup plus grosse.

Tous choux, mesmement toute plante telle qu'elle soit, veut estre arrousée soigneusement les premiers iours qu'ils sont replantez, pour leur aider à la reprise: ce que vous reconnoistrez estre, quand les fueilles se soustiennent d'elles mesmes, & ne se laissent point aller sur terre.

Les Choux de toutes les especes, se semeront sur la couche des Melons, pendant qu'elle a encor de la chaleur. afin qu'elle germe & leue promptement de terre: il faut faire de petits rayons en trauers de vostre couche, & y semer la graine assez claire & non confuse.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autre sur

la mesme couche, à la place, d'où vous aurez leué vos melons, & concombres.

Or d'autant que les Oyseaux sont fort aspres à manger la graine lors qu'elle leue de terre à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa fueille : ie vous veux enseigner des moyens pour les estranger : l'vn en mettant quelques rets par dessus la couche, qui soit soustenuë à demy pied de haut : l'autre en faisant de petits moulinets de carte, comme ceux dont les enfans se joüent en courant contre le vent : & l'autre, en faisant au lieu de carte auec du bois de Sapin leger, comme de boëttes à confitures : & à l'Arbre qui soustiendra les aisles, ny mettre quelque grelot, cela empeschera de iour les Oyseaux, & de nuit les Mulots : car pour peu de vent qu'il fasse, ils retourneront & satisferont à vostre intention.

Dans les couches il s'engendre des orbecs, & des courtillieres, qui rongent les semences, & les germes pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaisseaux, comme des verres à boire, & autres : il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la couche, les emplissant d'eau à deux doigts prés du bord ; ces vermines en courant par la couche tomberont dedans, & se noyeront.

Les choux à large coste ne seront semez qu'au mois de May, à cause de leur grande delicatesse, & s'ils ont assez de force pour estre replantez au commencement du mois de Iuillet, ils pommeront deuant l'Hyuer, à mon goust il n'y a point d'espece de choux qui ég lent ceux là, car ils cuisent promptement, & sont si delicats, que les plus gros cottons fondent à la bouche : si vous en mangez à jeun vn potage, où il y ait peu de pain, il vous laschera doucement le ventre : & de plus, quelle quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous

r'enuoyera aucuns rapports à la bouche : bref c'est vne espece de Choux que ie ne vous sçaurois trop loüer, pour vous persuader à en garnir vostre Iardin, plustost que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous auons ceux de Flandre, qui viennent les plus gros & desquels la pomme éleuée en bonne Terre, pesera quarante liures & au dessus.

Ceux d'Aubervilliers, sont extremement francs & delicats au manger.

Il y a vne autre sorte de Choux qui sont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied au temps que l'on les replante est tout pourpré ; ceux-là me semblent les plus francs de tous, car ils pomment tout prés de Terre, iettent peu de fueilles auant que de pommer, & se serre de telle façon, que la Pomme est toute platte par dessus.

Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans vostre Iardin, pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore d'vne autre espece de Choux extremement musquez, qui ne font qu'vne petite Pomme, mais ils sont beaucoup à priser à cause de leur bonne odenr.

Les Choux Tendres ou Blonds, ne se sement qu'aux mois d'Aoust, pour estre replantez vn peu auant l'Hyuer, ils s'accroistront & vous fourniront pendant tout l'Hyuer, particulierement les iours des fortes Gelées, qui les attendrissent & les rendent tres agreables au manger.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie, & les Pancaliers sont les plus en estime, à cause de leur bon goust parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la Terre estant profondement labourée, & bien fumée sous le

labour, vous formerez des Planches de quatre pieds de large, & à vn pied prés du bord, vous ferez vn petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demy pied, reuenant à rien par en bas, comme vne raye de Terre à Bled labourée de nouueau : dans ce rayon vers la fin du iour, en beau temps, vous ferez des trous auec le Plantoir, & planterez vos Choux iusques au Collet des plus tendres fueilles, en rognant le bout du Piuot : Vous les espacerez à distance conuenable selon qu'ils grandissent & estalent, puis les ferez arrouser soigneusement, respandant l'Eau de cette Rigole seulement d'autant qu'il est necessaire d'arrouser toute la plante.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrez entiers particulierement les Blons pour geler; mais cela n'est si commode que par planches pour l'arrousement : ioint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les espèces que vous mettrez chacune à part.

Vous soignerez à oster toutes les fueilles mortes des Choux pour plus de propreté, éuitant la mauuaise odeur qui prouient de la corruption des Choux ; & aussi que cette pourriture accueille beaucoup de Vermine, comme Limats, Grenoüille, Crapaux, & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'vne qui voulust monter à Graine : vous arracherez la plante à demy, ou bien marcherez sur le Tronc, faisant pancher le Chou sur le costé : cela empeschera qu'il ne graine si tost & vous dônera le temps d'estre mangé en le prenant des premiers.

Pour la Graine, vous pourrez reseruer de vos plus beaux Choux, en les replantant en quelques Abry des vents d'Hyuer pendât les grandes Gelées, les courant auec des pots de Terre, & du grand Fumier pardessus :

vous le découurirez par fois dans le temps doux, & quand il fera Soleil, pour les reuigourer, estant soigneux de les reuoir la nuict, peur d'estre surpris de quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la Serre, les pendant par la Racine en haut quelques quinze iours : afin que toute l'Eau qui peut estre entre les Fueilles s'égoute, car elles pourriroient : lequel temps estant passé, vous les enterrerez iusques à la moitié du Tronc, les mettant si prés l'vne de l'autre qu'ils se puissent toucher.

Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laisser en leur place, ils souffriront l'Hyuer, & graineront de bonne heure.

La Graine estant meure, ce que vous connoistrez quand les premieres Gousses seront seiches, & s'ouuriront d'elles-mesmes: alors vous l'arracherez doucemẽt la tirant par Tige, & l'accosterez à vostre Contr'Espalier, pour là s'acheuer de meurir, & seicher : Il est bon de l'y attacher auec quelque brin d'Ozier, de crainte que le vent la iettant par terre n'en fasse escouler beaucoup.

Dans le mois d'Aoust vous semerez des Choux à Pommes sur quelque Planche à part, pour la leur laisser passer l'Hyuer en forme de Pepiniere, iusques au renouueau que vous les replanterez en la maniere que i'ay dite cy-deuant ; & c'est le moyen d'auoir des Pommes de tres-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouuerner.

Il y a plusieurs petits animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur ieunesse, qu'en leur accroissement, comme les ticquets, qui sont vne petite espece de mouche verte qui saute, les limats, fourmis, puceons, & autres : le seul remede que i'y trouue, est le frequent arrousement qui les étrange, ou fait

mourir : car durant la grande ſeichereſſe, on voit perir iournellement les Choux, par l'importunité de ces animaux.

Il fait bon ſemer des Choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau temps, afin de remedier aux deſordres que ces petites beſtioles vous font; vous le pourrez faire facilement ſans deſpenſe, en vous ſeruant du labour que l'on aura donné à vos Eſpaliers, où là eſleuant vos ieunes Choux, les frequens arrouſement profiteront auſſi à vos Arbres.

Il y a des Choux curieux qui portent pluſieurs Pommes ſur vne meſme tige, mais ils ne ſont ſi delicats que les autres.

Quand vous aurez coupé les teſtes de vos Choux, ſi vous ne voulez en arracher le tronc, il vous repouſſera de petits rejets, que les Italiens appellent *Brocoli*, & les François des Broques, elles ſe mangent ordinairement en Careſme à la purée, & en entremets, ſur les meilleures tables.

Des Laictuës, il s'en toruue preſque auſſi grande quantité que de Choux; c'eſt pourquoy i'ay mis ces deux plantes en meſme Chapitre.

Nous auons pour celles qui pomment, les cabuſſes, celles à pluſieurs teſtes ſur vn meſme pied celles à coquille, celles de Gennes, la Romaine, & la Friſée, qui pomme en forme de Chicorée.

Les autres qui ne pomment point comme les Friſées ſans pommer, & beaucoup d'autres de pluſieurs ſortes.

Et d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir : qui ſont la Laictuë à fueille de Cheſne, ou Royale, & les Chicons.

Elles ſe ſement pendant toute l'année, excepté l'Hyuer: car depuis que vous commencerez à en mettre ſur voſtre premiere couche (ainſi que i'ay dit en l'article

des Melons) iusques à la fin du mois d'Octobre vous en pourrez esleuer.

Pour les faire pommer il ne gist qu'à les replanter à demy pied, ou vn peu plus l'vne de l'autre les planches des Espaliers, & Contr'Espaliers, y seront bien propres, sans occuper aucune autre partie de vostre Iardin: durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, si ce n'est à force d'arrousemens, la saison les faisant monter à graine.

Celles de Genes sont à preferer à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hyuer sur Terre estant replantées, où vous en pourrez prendre pour les Potages, & aussi qu'elles vous donnent les Pommes, dés la fin d'Avril

Pour celles qui ne pomment point il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croistront les esclaircir (c'est à dire oster le trop) afin de donner lieu à celles qui resteront de s'élargir & augmenter: aucuns les replantent, mais c'est se donner trop de peine pour vne plante si facile à esleuer.

Les Royales, & Chicons se veulent replanter à vn pied ou plus éloignées les vnes des autres: & quand vous verrez que leurs plantes couuriront toute leur Terre, alors par vn beau temps non pluuieux, & la rozée du matin estant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, auec du foarre long & ce à plusieurs reprises (c'est à dire) en ne les liant pas toutes comme elles se rencontrent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux foibles, cela sera aussi qu'elles vous dureront plus long temps, les premieres estant blanches, auparauant que les dernieres soient liées.

Si vous desirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par dessus chaque plante vn pot de terre,

ſemblable aux creuzets des Orfevres, & les couurirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en ſort peu de temps.

Pour la graine de Laictuë de toutes les ſortes, elle eſt fort facile à recueillir, à cauſe que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit de celles qui auroient eſté ſemées les premieres: vous les attacherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs paſſées, & les acouſtrerez tout debout contre les lattes de vos Contr'Eſpaliers, les laiſſant meurir, & deſſeicher dix ou douze iours: puis eſtant bien ſeiche vous la froiſſerez entre vos mains, la nettoyerez de ſa baſſe, & la ſerrerez mettant chaque eſpece à part.

Des Racines.

SECTION IV.

LEs Bette raues, comme les plus groſſes ſeront miſes en teſte de ce Chapitre: elles veulent eſtre placées en bonne Terre, bien fumée, & bien effrondrée, pour produire leurs racines bien longues, groſſes, & non fourchuës; car ſi elles ne trouuent le fonds de la Terre à leur gouſt, elles s'élargiront aſſez, & groſſiront par la teſte, mais dans le milieu il s'y fait vn trou qui profonde bien auant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, qui fait que l'on les mépriſe: C'eſt pourquoy ſi vous ne voulez faire effondrer voſtre Iardin, craignant la dépenſe, vous ferez au moins beſcher deux labours l'vn ſur l'autre, en la maniere que ie vous vais enſeigner, qui n'eſt qu'vn diminutif de l'effondrement.

Il faudra bescher vne Orne toute de la longueur du carré, d'vn bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en iettant la Terre tout d'vn costé: puis bescher vn second labour dans ce mesme fossé, le plus profond que l'on pourra sans en sortir la Terre: par apres y mettre enuiron quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celuy qu'on tire de dessous les Vaches & Moutons, pendant que l'on ne les affourre point; puis bescher vne seconde Orne, iettant la premiere litiere sur ce fumier: par apres bescher la seconde litiere, & sur ce labour mettre du fumier, comme i'ay dit cy dessus, & en continuant de la mesme façon, iusques au bout de vostre carré: La derniere Orne demeurera basse d'vne litiere, à quoy vous aviserez de trois moyens lequel vous agréra le plus, & qui vous sera à moindre dépense pour la remplir, ou d'y faire porter les Terres qu'aurez tirées de la premiere litiere, de la premiere Orne: ou de les faire rattirer pour mettre vostre carré de Niueau: ou de laisser ce fossé vuide, pour y ietter toutes les sarclures du Iardin, afin que là elles se consomment en fumier, reseruant à rendre vostre haire égale, à mesure que les labours se donneront.

Cette façon de ménagement, est ce que ie vous ay voulu dire cy deuant, à la premiere Section du Traité quand i'ay parlé de l'effondrement de la Terre, ou i'ay promis vne maniere pour esleuer toutes sortes d'herbes potageres & legumes.

L'hyuer estant entierement passé, vous semerez vos Bettes raues sur quelque bande de vos Espaliers: puis estant assez fortes: vous les resplanderez par planches, les mettant à vn pied prés l'vne de l'autre: pour la facilité de leur accroissement, reiettant celles que vous trouuerez fourchuës, comme de nulle valeur: vous ne negligerez de les biner, & sarcler curieusement de

toute herbe, ce faisant vous en recueillirez de tres-belles, pourueu que vous ne les laissiez patir de soif pendant la grande chaleur.

Quelques-vns ne les replantent point, mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à estre fourchuës, pour les replanter, vous obseruerez la mesme chose que i'ay dite aux Choux, reserué qu'il ne faut pas leur rogner le piuot.

Vn peu auparauant les gelées, vous les tirerez de Terre, & les mettrez dans la serre, enterrant toute la racine dans du sablon iusques au collet, les couchant coste à coste, vn peu en penchant, & iettant vn lit de sablon par dessus; puis remettrez vn autre lit de Betteraues, puis vn lit de sablon; & en continuant iusques à la derniere, elles s'y conserueront tres-bien, les prenant là à vostre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des deux costez par élection.

Pour la graine, vous reseruerez des plus belles racines & des plus longues; que vous enterrerez comme les autres, pour au Printemps les planter en quelque endroit vuide de vostre Contr'Espalier; d'autant que vous y pourrez arrester son montant, que les vents renuerseroient à cause de sa trop grande hauteur, & charge, s'il n'estoit soustenu; si vous n'aymez mieux les mettant en quelque planche les appuyer auec des pieux bien forts. La graine estant meure, vous arracherez les plantes & les lierez à vos Contr'Espaliers, afin qu'elles s'acheuent de meurir, & seichent plus facilement.

Les Carrotes, & Panets se gouuernent comme la Bette-raue, ils ne sont si tendres au froid passans aisément l'Hyuer dans la Terre sans se gaster iusques au renouueau qu'ils montent en graine, & ne valent plus rien à manger, vous en tirerez de Terre pour vostre

prouiſion pendant l'Hyuer, leſquels vous ſerrerez comme les Bette-raues

Il y a des Carrotes de deux couleurs, de jaunes, & de rouges : les jaunes ſont les plus delicates à mettre au pot; ou autrement : ſi vous voulez en manger de tendres au mois de May, comme les Picards à Amiens qui les mettent au pot en guiſe d'herbes (il faudra fumer la Terre, & la preparer par bons labours durant l'Eſte : au mois d'Aouſt vous les ſemerez la Lune eſtant en ſon decours, elles leueront auant l'Hyuer, & en ſarclãt les mauuaiſes herbes, vous les eſclaircirez où vous y verrez de la confuſion, d'autant qu'il n'eſt beſoin de les tranſplanter comme les Bette-raues.

Pour la graine, vous choiſirez des plus belles, & des plus longues que ſerrerez en la caue pendant l'Hyuer, & les remettrez en Terre au renouueau comme les Bette-raues, pour les laiſſer monter à graine; ſi vous en laiſſez quelques-vnes dans Terre, elles y paſſeront aiſément l'Hyuer ſans ſe pourrir, & monteront à graine en ſa ſaiſon : mais il eſt mieux de les tirer hors de Terre, ainſi que i'ay dit : d'autant que vous choiſirez les plus belles les plus groſſes, & les plus longues pour engeance : ce que vous obſeruerez auſſi en toutes ſortes de plantes, ſi vous voulez eſtre toûjours fourny du meilleur.

Les Salſifix qui ſe cultiuent dans les Iardins ſont de deux eſpeces; il y en a qui fleuriſſent violets, ce ſont les communs, & d'autres jaunes, ceux-cy ſont les Salſifix d'Eſpagne, que l'on nomme Scorſonere, ils ſont differens de fueillage, auſſi bien que de fleur : car les violets ont la fueille ſemblable au petit Plantin à cinq nerfs, & les jaunes l'ont beaucoup plus large.

Il y a fort peu de temps que nous auons cette Scorſonere en France, & ie crois en auoir eu des premieres:

c'eſt

c'eſt vne racine beaucoup plus delicate au manger que le Salſifix commun, & elle a cét auantage par deſſus toutes les autres Racines, qu'elle ne ſe paſſe point dans Terre comme les autres qui ſe cordent, & ne durent qu'vne année, laiſſez l'y tant que vous voudrez, elle groſſira toûjours, & ſera en tout temps preſte à manger, quoy qu'elle monte à Graine tous les ans : Il eſt bon de ratiſſer ſon Eſcorce brune (dont elle prend ſon nom de Scorſonere) & la faire vn peu tremper dans l'Eau claire, auant que de la mettre boüillir, à cauſe qu'elle iette vne petite amertume qu'elle retiendroit ſans cela, ce que ne ſont pas les Salſifiy communs, qui eſtant ſimplement lauez, ſe mettent boüillir, puis on leue la peau.

Ils ſe ſement en deux temps, au Renouueau, & quand ils défleuriſſent, laiſſans enuoler leur Graine : pour plus grande proprieté, & commodité à les Sarcler, on les ſeme en Rayon ſur des Plãches, quatre Rayons à chaque Planche : Quand ils monteront en Fleur, il faudra entourer la Planche auec des pieux, & vne Latte ou deux en forme de Contr'Eſpalier, de crainte que les Vents ne les renuerſent par Terre, au preiudice de la Graine : Les Communs fleuriſſent pluſtoſt que ceux d'Eſpagne.

Pour recueillir la Graine, il faut quatre ou cinq fois le iour viſiter vos Salſifix, car elle s'épanoüit comme vn Piſſenlict, & s'enuole : C'eſt pourquoy l'on prendra garde auſſi-toſt qu'elle ſera épanoüie, de ramaſſer toutes les barbes, & les tenant du bout des doigts en arracher la Graine, que vous mettrés à meſure dans quelque pot de Terre, qui ſera toûjours proche de la planche, pour éuiter à la porter ſerrer dans le logis à chaque viſite que vous y ferez & le couurirez de quelque Tuile, de crainte qu'il ne pleuue dedans, & que voſtre

graine ne soit moüillée.

Des Raues, il s'en trouue de trois especes, la Rhée, ou Rabbe, ou gros Raifort, la Raue noire & le petit Raifort, qui est celle que l'on mange communément à Paris.

La Rabbe ou Rhée, est vne viande grossiere fort commune en Limoges parmy les pauures gens qui en font plusieurs sortes de Mets, boüillis, fricassés & à l'huile, les ayant premierement fait tremper dans l'eau tranchées par roelles, afin d'en oster la plus grande force: elle se seme tout du long du mois de Iuillet iusques à trois fois, afin que si les vnes ne rencontrent le temps propre, les autres puissent suppleer; la Terre Sablonneuse bien amendée, & labourée de trois Labours, est ce qu'elle desire pour deuenir bien grosse, il y en a qui par leur grosseur, égalent vn Pain de deux sols: on les tire de terre auant la Gelée, & sont conseruées en lieu exempt du froid comme les Nauets.

Pour recueillir la Graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'Hyuer & graineront en la saison: le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issuë des fortes Gelées.

Les Raues-noires ne sont pas beaucoup à priser: elles se veulent gouuerner comme les petits Raiforts.

Les petites Raues ou petits Raiforts, se sement à tous les Decours des Lunes, depuis que vous commencerés vostre premiere Couche, iusques au mois d'Octobre: on les accommode diuersement; car si vous les voulés auoir belles, claires, nettes, & bien longues, il faudra dans le temps que vous semerés vos Melons en quelque endroit de vostre Couche (alors qu'elle aura encor de la chaleur) faire des trous de la hauteur de vostre doigt distans de trois poulces, l'vn de l'autre: & dans chaque trou y laisser choir deux graines de Raues, met-

tant vn peu de sablon par dessus, en laissant le trou tout ouuert, elles s'accroistront de la hauteur de vostre doigt, par dessus ce qu'elles eussent fait, ne poussans leurs premieres Fueilles, qu'apres qu'elles seront montées au Niueau de la Couche.

Quand vos Melons seront replantés, vous en pourrés semer sur la Couche, & aussi en plaine Terre, le mettant par rayons

Pour la Graine vous laisserés monter des premieres semées, & la cueillerés quand vous verrés les Gousses d'en bas s'ouurir, & laisser aller leur Graine : Vous la mettrés (comme les autres que i'ay dit) le long de vos Contr'Espaliers, pour la faire seicher, & s'acheuer de meurir : La meilleure graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens, qui en esleuent de tres bien conditionnée dans leurs marais : à la leuée il semble qu'elles ne soient pas bien franches : mais à la quatre ou sixiéme fueille, elles se fortifient merueilleusement, moyennant que l'on ne neglige de les arrouser.

Des Nauets, il y en a de plusieurs especes que ie ne particulariseray point, ie diray seulement que les petits sont les meilleurs, & les plus agreables au goust, les autres estant molasses, & ayans moins de saueur.

On les semes en deux temps, au renouueau & au commencement d'Aoust : toute la difficulté qu'il y a c'est de bien prendre son temps : car s'il est trop pluuieux, la graine créne, & ne germe point : s'il est trop sec, elle ne leue point : C'est pourquoy voyant qu'vne semaille aura manqué l'on rebinera le gueret, & on le resemera tout de nouueau : Quand ils sont leuez mesmes quand ils ont deux, ou quatre fueilles : si le temps est trop sec, les ticques, & puceons les mangent, & c'est à recommencer : C'est pourquoy voyant qu'vne semaille aura manqué, faudra recommencer, comme

ie viens de dire.

Pour estre bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans Terre, autrement ils deuiennent verreux, se desseichent, & sont desagreables à manger, estans pleins de filets.

L'on les serre pour l'Hyuer dans la caue ou autre lieu exempt de la gelée, sans autre soin que de les mettre en monceau, ou par bottes.

Pour la graine, il faut choisir des plus beaux, plus longs, & plus clairs, lesquels on remettra en Terre au renouueau, & l'on arrachera la Plante quand on verra les premieres gousses s'ouurir; la mettant seicher, & l'on la brisera entre les mains sur vn drap, luy laissant passer le reste du iour au grand Soleil, pour en desseicher toute l'humidité, puis l'on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

Le Persil sera mis aussi entre les racines, quoy que sa fueille soit estimable, vous seruant en plusieurs mets, & tenant place de Poivre, & d'Espice.

Les gelées estant passées, vous semerez le gros & petit Persil, le pennaché, & frisé, & en Terre labourée profondement & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines: Il se seme par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche: puis la terre estant rabbatuë dans les rayons, & le gueret bien redressé, on semera de l'Oignon par dessus, que l'on enterrera auec les dents du rasteau, en frappant doucement sur la planche: & tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoyez, vous mettrez sur chaque planche, enuiron la heuteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la Terre, que pour empescher que la pluye ou les arrousemens ne la battent, & ne la fassent creuasser.

Or d'autant que la graine de Persil, est vn mois dans

Terre ſans leuer. l'Oignon aura loiſir de s'accroiſtre & prendre aſſez de force, pour eſtre replanté : Quand vous l'arracherez pour le replanter, cela ſeruira de labour, & de ſarclement au Perſil ; & par meſme moyen comme il ſera déja fort, vous pourrez l'éclaircir où vous verrez que les plantes ſeront trop druës, afin qu'il en profite mieux.

Vous couperez de la fueille quand vous en aurez de beſoin, ſans que la plante en puiſſe ſouffrir aucun detriment.

Les racines ſe laiſſent dans Terre, & l'on n'en prend qu'au beſoin, à cauſe qu'elles groſſiſſent toûjours, meſme durant l'Hyuer, vous en leuerez pourtant ce que vous croirez en auoir affaire, de crainte que la Terre ſe trouuant ſcellée de la gelée, vous n'en puiſſiez auoir dans la neceſſité.

Pour la graine, vous en laiſſerez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne ſoit meur, la laiſſant ſeicher comme les autres.

Les Cheruis viennent de graine, & de plante, mais plus gros, & meilleurs de plante, que de graine : l'on ſe fournit ordinairement de celles de Troyes en Champagne comme les meilleures.

Pour les planter, il faut en Terre bien beſchée, & bien fumée, faire des petits reyons, trois à chaque planche, de quatre doigts de profondeur, & coucher dedans les racines de la Cheruis à plus de demy pied l'vne de l'autre, pour leur donner plus de commodité à s'accroiſtre, & deuenir plus belles.

L'on en tire de Terre à meſure que l'on en a affaire, laiſſant le ſurplus qui groſſi a toûjours, & montera à graine en ſa ſaiſon.

Les Réponces, quoy que ce ſoit vne plante bien agreable au gouſt, & qui s'appreſte pour eſtre mangée en

plusieurs façons, neantmoins ie ne m'arresteray point à dire la maniere de la gouuerner, d'autant que l'on se contente des sauuages, sans se donner la peine d'en cultiuer.

Les Tampinanbours sont des racines rondes, qui viennent toutes par nœuds, & que l'on mange dans le Caresme en forme de fonds d'Artichauds ? ils ne veulent pas grand de culture, & pourueu qu'ils soient plantez en bonne Terre, ils profiteront abondamment.

On les seme de graine, & on les plante aussi de racine : ils portent des fleurs comme de petits Soleils dans lesquelles se recueille quantité de graines que les Medecins disent en leur vsage estre preiudiciable à la santé, c'est pourquoy ils seront bannis des bonnes tables.

De toutes les sortes d'Herbes Potageres.

SECTION V.

NOus commencerons par la Bette blanche, ou Poirée comme par la plus grande de toutes les herbes potageres & de laquelle on tire plus abondamment que de pas vne autre.

La Bette-carde, (ainsi la nommerons-nous à l'imitation de Picards, qui meritent veritablement l'honneur d'estre appellez les meilleurs, & les plus curieux Iardiniers pour les potages, que tous les autres de toutes les Prouinces de France; car soit que la Terre, ou le climat y apporte beaucoup, ou que ce soit par leur industrie, & trauail, leurs herbages sont tout d'vne autre grandeur & largeur, qu'aux autres endroits : car pour la Carde de Bette i'en ay veu chez eux de huit poulces de large, ou peu moins, & de longueur, &

époisseur conuenable à sa largeur) se seme au renouueau, les gelées estant entierement passées : vous pourrés vous seruir des planches de vos Espaliers pour ce sujet, puis quand elles auront six fueilles : vous les replanterez eu Terre qui aura esté profondement labourée dés l'Automne & meurie par les gelées durāt l'Hyuer : Auant que de les replanter, on portera force fumier sur la Terre & la relabourera-t'on mettant le fumier au fonds de la jaulge, puis les ayant tirées de leurs pepinieres, on leur rognera le piuot, & on les replantera par planches, deux rangs seulement à chaque planche & à trois pieds l'vne de l'autre, faisant comme vn petit rayon, ainsi que i'ay monstré cy-deuant, à la maniere de replanter toutes sortes de Choux, ce que ie ne repeteray point icy, pour éuiter prolixité.

Si vous voulez qu'elles abondent en belles Cardes, vous soignerés à les bien biner, sarcler & arrouser quand vous reconnoistrés qu'elles en auront necessité.

Pour les recueillir, vous ne les couperez pas, mais les arracherez de leur plante, en les tirant vn peu de costé : cela n'offensera en aucune façon la souche, au contraire elle grossira les restantes, & reparera sa ruine en fort peu de temps.

Vous ne replanterez pour Cardes celles que trouuerés vertes : car elles degenerent.

L'on en semera pendant tout l'Esté pour en auoir de tendres à mettre au potage, ou pour la farce.

Vous en semerés aussi à la fin d'Aoust, ausquelles vous laisserés passer l'Hyuer en forme de pepiniere, & au renouueau vous les replanterés pour auoir des Cardes toutes des premieres.

Il y a des Bettes Cardes qui sont rouges : mais si vous en voulés auoir que ce soit plustost par curiosité, que pour vostre vsage, car elles ne font les Cardes que pe-

tites, & estant cuites perdent beaucoup de leur couleur rouge, deuenant pasles. ce qui fait qu'elles ne sont si agreables au manger, ny a la veuë, que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserez monter des plus blanches, & plus larges, sans leur arracher aucune fueilles, vous arresterez le montant à quelque bon pieu, de crainte que sa trop grande charge ne le fasse abatre, au preiudice de la graine, qui pourriroit au lieu de meurir.

Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement; vous l'arracherez par vn beau temps, (quand vous iugerez qu'elle sera meure par la couleur jaune qu'elle prendra,) & la laisserez bien secher, puis la froissierez auec les mains sur quelque nappe, la nettoyerez de toute ordure, & la ferez encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse, car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle des Bette raues, elle gardera long temps son humidité

Il y a vne petite espece de Bettes que l'on nomme Arroche, ou Bonne-Dame, qui est fort agreable au manger, rendant le potage tres-beau, & qui porte son beurre d'elle mesme.

Elle veut pareille culture que la Bette-Carde, reserué qu'elle se plante plus prés: elle vient bien aussi sans estre replantée, suffit qu'elle soit sarclée, & binée dans le besoin.

Il y a plusieurs especes de Chicorées fraiches, qui sont differentes en fueillages, & en grandeur, mais pourtant semblables au goust, & qui se gouuernent tout d'vne mesme façon.

Elles se semeront au renouueau, sur les planches des Espaliers: & quand elles auront six fueilles, on les replantera en Terre bien amendée, à la distance de dix-huit poulces l'vne de l'autre, en leur rognant le piuot:

lors que par leur accroissement elles couuriront toute la Terre, il les faudra lier à la maniere que i'ay dit cy-deuant: quand i'ay traité des Chicons; qui est de les lier non pas toutes à main, c'est à dire fortes & foibles, mais prendre les plus auancées les premieres, & laisser fortifier les autres; ie vous y renuoye, afin d'euiter les redires, c'est en la Section troisiéme de ce second Traité, en l'article des Laictuës, où vous verrez aussi la maniere de les blãchir prõptement auec des pots de terre.

La Chicorée se blanchit encor d'vne autre sorte durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elle voudra monter à graine, vous creuserez la Terre à costé de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans terre, ne laissant sortir que le bout des fueilles, elle se blanchira en fort peu de temps, & cela l'empeschera de monter à graine.

Pour plus grande proprieté, il est bon de les lier auparauant, afin que la Terre ne tombe pas entre les fueilles: ce qui donneroit tant plus de peine à les bien lauer auant que de s'en seruir.

Vous obseruerez de les coucher toutes d'vn costé, les vnes sur les autres, comme elles ont esté plantées; commençant par celles du bout de la planche, & en continuant, couchant les secondes sur les premieres, & les troisiesmes sur les rangs iusques au bout.

Ie trouue encor deux autres manieres de les bien blã-chir pour l'Hyuer. La premiere, est qu'à l'entrée des gelées vous les lierés à l'orpinaire, pour au bout de huit ou dix iours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche, qui vous aura seruy à éleuer vos semences, faisant vn petit rayon de trauers la couche, de la hauteur de vostre plante, qui sera de huit pouces ou enuiron, commençant par vn bout, vous coucherez dedans vos plantes coste à coste, se touchant l'vne l'au-

tre sans se presser pourtant, & vn peu en penchant: cela fait, vous les couurirés du petit fumier de la mesme couche, en faisant vn autre rayon pour vne seconde rangée, dans lequel vous coucherés des plantes, comme au premier, & ainsi en continuant, autant que vous aurés des plantes: par apres vous couurirés le tout enuiron a hauteur de quatre doigts, de bon fumier chaud tout recentement tiré de l'Escurie & en peu de temps elles blanchiront: si vous voulés les couurir de quelque paillassons en forme de toict, pour les preseruer des grandes pluyes, elles dureront fort long-temps sans se pourrir: Quand vous en voudrez prendre pour vostre vsage, vous commencerés par les derniers qu'aurés enterrées, & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerés de rang, & sur le lieu mesme les éplucherés du pourry, ou de ce qui sera noircy par le fumier, auant que de les mettre dans la corbeille, pour les porter à la cuisine.

La seconde maniere de les conseruer plus long-temps, sera de les enterrer comme dessus par rayons, dans le sablon à la caue: leur mettant la racine en haut, de crainte que le sablon ne grille entre les fueilles, & qu'il ne s'en trouue dans les plats, quand on vous la seruira: Il n'est pas necessaire d'y mettre du fumier par dessus, pourueu que le sablon couure la plãte de quatre doigts de haut, il suffira: & quand vous les tirerés pour vostre vsage, auant que de les dresser, vous les secouërez bien, la racine en haut, pour faire tomber tout le sablon, qui pourroit estre aux fueilles; vous les prendrés aussi toutes à main, comme elles se presenteront dans leur rangées.

Il y a de la Chicorée qui se ferme d'elle-mesme sans estre liée qui est d'vne fort petite espece: mais beaucoup estimable pour sa bonté.

Quant à la graine, vous laisserés monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles mesmes, & se pommer sans estre liées : vous la laisserés bien meurir, mesmement passer de meurir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres : au contraire, quand apres l'auoir laissée bien seicher, vous la porterés sur l'aire de la grange, encore aurez vous assez de peine à la tirer dedans les nœuds à grands coups de fleau.

L'endiue ou Chicorée sauuage, se gouuerne comme la franche, & auec moins de peine, la semant seulement dans vn petit rayon, & la sarclant, binant, & éclaircissant en saison

Pour la blanchir, on la couure simplement de fumier moyennement chaud, elle se tire de Terre au commencement des gelées, & se serre dans le sablon à la caue comme les autres racines : mais auant que de l'y mettre, il faut qu'elle soit presque blanche : sa racine est beaucoup estimée, & i'ay douté si ie la deuois mettre au rang des racines, mais i'ay iugé plus à propos de la placer auec la franche, à cause de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroissement, qu'à la façon de grainer.

De l'Ozeille, nous en auons de plusieurs especes, qui sont, la grande, ou l'Ozeille à la mequenne, ou à la paresse : d'autant qu'vne seule fueille peut suffire pour vn potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des fueilles qui ont iusques à sept poulces de large & quinze ou dix-huit poulces de long, c'est vne espece que l'on a apporté des Païs-bas, i'en ay eu des premiers.

La seconde espece, est vne autre grande Ozeille semblable à la patience.

La troisiesme, est celle qui ne porte point de graine, mais de qui la plante s'elargit dans terre, en produi-

ſant de petits jettons à coſté deſquels on ſe ſert pour plant.

La quatrieſme, eſt la petite Ozeille que nous auons dés ſi long temps en vſage.

La cinquieſme, eſt l'Ozeille ronde. grande & petite, qui ne graine point auſſi, mais on en tire du plant de certaines trainaſſes qu'elle fait, qui couurent toute la terre : & par des rejettons qui ſont autour de la plante, que l'on partit en petites touffes, ponr en faire des planches.

La ſixieſme eſt la Surelle, ou ſauuage qui ſe trouue dans les haut prés, que l'on prendra la peine de cultiuer dans les Iardins.

Il y en a vne ſeptieſme qui a la fueille en trefle, que l'on nomme Alleluya : elle eſt fort delicate & agreable à cauſe de ſon acidité, toute ſemblable à l'Ozeille, quant au gouſt; fort excellente dans les potages, farces, & ſalades, d'autant qu'elle a toutes les meſmes qualitez & gouſt que les autres Ozeilles.

Elles ſe peuuent toutes ſemer à l'iſſuë des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche : vous ſoignerez qu'elle ſoit bien ſarclée de toutes les herbes qui l'étouffent : quand elle ſera vn peu forte, vous l'éclaircirez afin qu'elle en profite mieux : & ſi vous voulez, de ce qu'arracherez vous en ferez d'autres planches : mais le meilleur eſt ſi vous en deſirez replanter, de prendre du plus fort plant, & au commencement de l'Automne, ou Printemps; en faire des planches à part : elle vient bien d'vne façon & d'autre, dure fort long temps en ſa bonté, meſme iuſques à dix, ou douze ans, apres leſquels il ſera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuye d'eſtre toûjours chargée d'vne meſme plante, & ſe plaiſt en la diuerſité : ioint auſſi que les racines, s'entrepreſſans les vns les autres, ne trouuent pas de

ſubſtance ſuffiſante pour leur entretien.

Elles ſe veulent labourer au moins trois fois l'An, & à la derniere qui ſera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par deſſus du petit fumier : Les crottes du poulailler luy ſont auſſi tres bonnes, & la font profiter à merueille.

A ce dernier labour ; l'on arrache toutes celles qui par quelques graines tombées ſont hors de leur rang, & auſſi on chaſtre la ronde, & coupe-t'on à toutes fueilles & tiges tout prés de terre, auant que de les couurir de ces fumiers.

Pour la graine, elle eſt facile à recueillir en celles qui en portent, car le plein Eſté venu elles montent, & quand vous verrez qu'elle ſera meure, vous couperez les tiges prés de terre puis eſtant bien ſeichée, elle quittera facilement ſes bourſes, vous la nettoyerez bien, & la ſerrerez.

La Patience ſera gouuernée comme l'Ozeille, c'eſt vne plante qui n'eſt ſi delicate au manger, neantmoins vous ne laiſſerez d'en auoir quelque planche, afin que voſtre Iardin ne manque d'aucune choſe.

La Bourrache, à cauſe de ſa vertu trouuera auſſi lieu dans voſtre Iardin, quoy qu'elle gaſte la couleur des potages, en les noirciſſant : ſes fleurs ſont fort agreables à ſeruir ſur table, & ſe peuuent mettre ſur la viande, ſur les potages, ſalades & autres aprets : d'autant qu'à cauſe de leur grande douceur, les mange qui veut, ſans qu'elles donnent aucun degouſt.

Elles ſe ſement au renouueau comme les autres Herbes, & ſe peuuent laiſſer dans terre, leurs racines ſupportans les gelées, & repouſſans au Printemps : Les Maraiſchers de Paris arrachent toute la plante, & en ſement pluſieurs fois durant l'Année, à cauſe qu'elle en eſt plus tendre.

Pour son gouuernement, il suffira de la biner legerement, & la bien sarcler.

Pour la Graine vous laisserez monter des plus belles plantes, & estant bien meurie sur le pied, vous la cueillirez, & serrerez ainsi que les autres.

La Buglose, sera gouuernée tout de la mesme façon que la Bouroche, c'est pourquoy ie ne m'y arresteray point.

Le Cerfueil, outre celuy que ie vous ay dit cy-deuant qu'il falloit semer sur les Couches, pour composer les petites Salades à la sortie de l'Hyuer il sera bon de mois en mois d'en resemer de nouueau (quoy que peu) à cause qu'il en sera plus delicat que quand il est vieil semé: Les Bandes de vos Espaliers & Contr'Espaliers pourront seruir à cét effet d'autant qu'il ne peut nuire à vos Arbres par sa petitesse, & pour le peu de substance qu'il luy faut à son accroissement, & encor pour le peu de temps qu'il seiourne en vn lieu.

Vous en laisserés monter à Graine quelque bout de planche, qui suffira pour vous en fournir amplement, la laisserés bien meurir sur le pied, puis vous l'arracherés, où couperés, & la seicherés parfaitement, auant que de la serrer.

Il y a vne autre espece de Cerfueil d'Espagne, qui se nomme Mirrhis Odorate: sa fueille ressemble toute à la Ciguë, est fort agreable au goust, ayant son parfum semblable à l'Anis-Vert, & encore plus agreable en le maschant peu.

Au renouueau, quand de sa vieille Tige il pousse son jet, on le couurira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'estouffer, afin d'estre mangé en Salades: il est de beaucoup plus agreable que le Persil de Macedoine, ny que le Scelery d'Italie.

On le semera au Renouueau en quelque endroit à

I

part, & on ne le labourera en aucune façon tant qu'il ſoit leué, mais on le ſarclera ſeulement à meſure que l'herbe y pouſſera, d'autant qu'il eſt par fois vne Année ſans ſortir de Terre.

Pour la Graine vous la recueillirez en ſa ſaiſon, & la gouuernerés comme les autres.

Le Perſil de Macedoine ſera meſnagé tout de la meſme façon que ie viens d'enſeigner au Cerfueil d'Eſpagne, excepté que ſa graine n'eſt pas ſi long temps à leuer, & qu'il ne ſe mange qu'étouffé ſous le Fumier ou ſous des pots de Grets, comme la Chicorée.

Le Celeri d'Italie ſera traité de la méme maniere, ſon montant eſt ce qui eſt de plus excellent en ſa plante, à cauſe de ſa delicateſſe & tendreur.

Ces trois dernieres Plantes ne ſe veulent ſemer tous les Ans, mais ſe conſeruer dans Terre ſans crainte que les Gelées les faſſent perir.

Du Pourpier, i'en trouue de quatre ſortes : Le Vert, le Blãc, le Doré, n'agueres apporté des Iſles de S. Chriſtophle, qui eſt le plus delicat, & la 4. eſt la Pourceline, ou petit Pourpier ſauuage, le moins à priſer, la terre le produiſant naturellement d'elle-meſme, ſans aucun trauail.

Il ſe ſeme au renouueau ſur la Couche, & tout le long de l'Eſté, pour en auoir tonſiours de tendre.

Pour le ſemer, il faudra labourer la terre, puis la bien dreſſer par tout, & eſpandre deſſus voſtre Graine la plus claire que vous pourrez, d'autant qu'à cauſe de ſa petiteſſe l'on y met toûjours plus qu il n'en faut, & eſtant ſemée, vous ne l'enterrerez d'autre façon, ſinon en battant ſur la planche auec le dos d'vne paëſle de bois, ou d'vn battoir à lexiue : On l'arrouſera le plus proprement que l'on pourra, pour ne faire des trous à la terre, il leue en fort peu de temps, c'eſt pourquoy

l'on ne laiſſera manquer d'eau dans ſon commencement.

Il ſe replante pour en tirer de la Graine bien conditionnée, & pour auoir de plus gros cottons à confire au Sel, deſquels on ſe ſeit en Hyuer dans les Salades, & dans les Potages.

Pour la Graine, vous iugerés que elle ſera meure quand vous la verrés bien noire, alors vous arracherés la plante & la mettrés ſur quelque drap ſe fanir, & ſeicher au Soleil : le ſoir venu, vous la ſerrerés à couuert dans le meſme drap, la remettant le lendemain au Soleil, & tous les iours en continuant de meſme, cela acheuera de meurir celle qui ne l'eſtoit pas : puis apres vous la broyerés dans les mains, & la mettrés ſur quelque autre linge à part pour bien ſeicher, auant que de la ſerrer : vous remettrés derechef ſeicher les plantes quelques iours durant, car elles vous rendront encore beaucoup de graine, qu'elles n'auroient pas quittée.

Vous remarquerés que la graine nouuelle n'eſt pas ſi bonne à ſemer que celle de deux, trois ou quatre ans.

Les Epinars ſe trouuent de trois eſpeces : des grands qui n'ont pas la fueille ſi poinctuë que les petits, & des blonds, qui ſont la troiſiéme eſpece : ils ſe veulent ſemer au commencement de l'Automne, afin d eſtre fortifiez auant l'Hyuer ; ſi vous voyez qu ils pouſſent par trop, vous en pourrez couper pour les potages, & pour la patiſſerie, ils ſeront de beaucoup plus tendres que dans le Careſme où l'on en mange ordinairement : La maniere de les ſemer eſt par planches en petit rayon, quatre à chaque planche : On les ſarclera proprement quand ils ſeront leuez, & oſtera-on ceux qui par hazard de quelque graine tombée, ſeront leuer entre deux rayons.

Vous en reſeruerez quelque bout de planche pour la graine

graine, coupant aux autres endroits ce qu'en aurez de besoin, & dans le Caresme, vous arracherez la plante entiere pour tout employer à la cuisine, n'y rognant que la racine.

La graine se trouue de deux sortes, de picquante, & d'autre sans picquans, toute ronde : celle-cy fait les Espinards blonds, & plus delicats que les autres.

Des Feues, Poix, & autres legumes.

SECTION VI.

IL y a trois sortes de grosses Feues, celles que l'on nomme à Paris Feues de Marais, lesquelles viennent larges, plattes, & de couleur fort blonde : D'autres plus petites beaucoup, semblables aux premieres, sauf qu'elles sont plus rondes : Et d'autres encor plus petites & toutes differentes des premieres, d'autant qu'elles sont présque rondes, & de couleur grise, ou rougeastre : ce sont de ces Feues que l'on donne aux Cheuaux, & que l'on fait mouldre pour employer en plusieurs besoins.

Ie ne veux traitter icy que de la maniere de gouuerner les plus grosses, laissant les petites comme de pe de valeur, & ie diray, que les opinions sont bien diue ses pour le temps & la façon de les semer.

Aucuns les sement dés les Aduents de Noël, & tiennent qu'ils en ont des premieres bonnes à manger; Autres attendent iusques à la Chandeleur : Et les autres veulent que les gelées soient entierement passées, auant que de se mettre à ce labour. Chacun a ses raisons particulieres, & disent que c'est à cause des puceons qui en mangent la cime quand elles sont en fleur : pour

moy qui ay toûjours en visée le plus certain, i'attends que les gelées soient passées, & ie fonde ma raison sur ce que la saison amene tout. Ce n'est pas que ie vous veüille dissuader d'en semer aux Aduents, & au mois de Fevrier : mais ie vous conseille d'en faire peu, reseruant la plus grande quantité quand les gelées seront passées : d'autant que comme il est necessaire de les mettre en la meilleure Terre, & la plus basse que vous ayez : elle sera mal en labour aux deux premiers temps, à cause qu'elle retient & garde plus son eau, que les terres legeres.

Auant que de les semer vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines : vous les mettrez tremper vn iour ou deux, dans le jus du fumier, elles s'enfleront extremement, & s'auanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix, ou douze iours : Outre que, ne sejournans pas long-temps dans Terre sans leuer, la vermine aura moins de temps de les endommager, & d'abondant, ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les semer, il faut que la Terre ait esté labourée auant l'Hyuer, nettoyée de toute herbe, puis auec la fourche l'on fera vne jaulge, sur l'ados de laquelle (& non pas au fonds) vous placerez vos Feues, à demy-pied, ou vn peu plus l'vne de l'autre : puis apres vous ferez vne seconde jaulge, & de la Terre qu'en leuerez vous couurirez vos Feues : puis vne troisiéme, & sur cette troisiéme vous placerez des Feues comme à la premiere : ainsi en continuant de deux en deux jaulges, vous y mettrez des Feues : il faut estre curieux de mener la jaulge la plus droite que l'on pourra : afin que l'on puisse les biner, sarcler, & rogner : sans rompre les tiges en passant dedans.

Il y en a d'autres, qui apres auoir bien labouré, & dressé leur Terre la diuisent par planches, & les sement au plantoir : mais l'autre maniere me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la Terre plus esmiée, ou mauble, ou pesle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs Païs, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement ; quand vous verrez que l'Herbe les voudra suffoquer, vous les binerez, & iarclerez proprement, sans les endommager ; & déja grandes, vous remarquerez que les puceons, ou moucherons, paroistront au coupeau de leur tige, s'attachans à la partie la plus tendre : alors vous les rognerez, emportant les puceons, auec le plus tendre du jet, où ils sont attachez.

Vous mettrez cés roignures dans quelque boisseau, pour estre iettées au feu : ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelque autre lieu fort éloigné de vos Feues, car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir des gousses dans toutes les planches, & quand vous aurez entierement dépoüillé quelque plante, vous la couperez prés de Terre, afin qu'elle jette de nouueaux jettons ; qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Pour la Semence, vous les laisserez bien seicher sur pied, iusques à ce que les gousses & la tige soient toutes noires ; & les arracherez à la grande chaleur du iour, les ferez battre au fleau à petits coups, & les ferez vanner à vostre commodité.

Le foarre, ou chaulme, que vous en tirerez ne sera brûlé, quoy que la cendre en soit tres-bonne, mais sera mis pourrir auec les fumiers pour les amelioter : mesmement si vous voulez bien amander de la Terre, se-

mez y des Feues; & quand elles commenceront à defleurir, labourez le tout ensemble terre, & Feues, sans songer à la perte qu'il y peut auoir ; car cette maniere de fumier est vn merueilleux amendement.

Il se trouue des grosses Feues qui sont d'vn rouge brun, mais elles ne sont si delicates que les blondes.

Les petites Feues d'haricot, ou callicot, ou bien Feues roties sont de deux especes, de blanches, & de colorées, parmy lesquelles il y en a aussi de blanches, mais plus petites, & rondes que ne sont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes vous les semerez en quelques planches à part quatre rangées à chaque plãche, afin d'auoir plus de commodité de les ramer, que si elles estoient semées en confusion: Vous en destinerez quelques-vnes pour en manger en vert, en laissant les autres pour les manger seiches, & pour la Semence: Quand vous les cueillirés, vous prendrés garde de n'offenser ny corrompre la tige, afin qu'elle vous en produise iusques à ce qu'elles seichent sur le pied.

Les colorées qui sont plus petites, se sement ordinairement en plain gueret frais labouré: que l'on hersera sans y apporter autre soin qu'aux grains qui sont en plain champ: sinon que huit, ou dix iours apres qu'elles seront leuées, il est bon de les biner, & n'y plus toucher, iusques à ce qu'elles iettent des trainasses, qui est au commencement de Iuillet (lesquelles il faudra rogner, ou chastrer,) pour faire mieux profiter les gousses qui sont au bas de la tige; & pour éuiter que en lians les vnes aux autres, par trop de ramage, elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessus, au lieu de meurir.

Ces sortes de Feues, ne desirent la Terre si forte que les Feues de Marais, mais plutost la Sablonneuse.

Elles veulent eſtre ſemées au commencement du mois de May, & arrachées à meſure que les plantes ſeichent, les faiſant battre au fleau, comme i'ay dit cy-deuant aux Feues de Marais : car ſi vous les cueillez plus vertes, vous ourez grande peine à trouuer les lieux propres pour les mettre ſeicher, qui ſeroit vn grand embaras ſi vous en auiez beaucoup.

Quant aux branches qui ſont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & ſont long temps à toûjours porter, il ſera bon de cueillir les gouſſes que vous verrez eſtre ſeiches, à cauſe qu'elles ne meuriſſent pas toutes en meſme temps, & qu'il en peut arriuer deux inconueniens : Le rremier, qu'eſtant paſſées de meurir, la gouſſe s'ouuriroit à la grande chaleur du iour, & laiſſeroit tomber les Feues qui ſont dedans : & le ſecond, que s'il venoit de grandes pluyes, le parchemin de la gouſſe eſtant moüillé, il s'attacheroit aux Feues, par vne certaine glus qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageant les Feues par vn moyſi qui les tacheroit, & les rendroit deſagreables à la veuë, & encor plus au manger : outre que l'on ſeroit obligé de les écoſſer à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de temps.

Vous tirerez toutes les noires, & toutes cellos qui ſeront meſlées de noir, & blanc ; d'autant qu'elles deuiennent noires : & qu'en cuiſant elles teignent le boüillon.

Vous ferez état des rouges par deſſus toutes les autres, à cauſe de leur delicateſſe ? ſurpaſſant de beaucoup les blanches, quoy qu'à Paris elles ſoient le plus en eſtime.

Les Pois ſe trouuent de pluſieurs eſpeces tres-differents : ſçauoir les Pois chauds ou hatifs, les naims, les gros blonds, ceux à cul noir, les verts gros & petits,

ceux à couronne, ceux sans parchemin de deux sortes, les ciches auec & sans parchemin, & les Pois de tous les mois, les gris, & les tau pin & luppins.

Ie trouue fort à propos de particulariser leur gouuernement, quoy que ce soit vne plante peu difficile à esleuer, neantmoins il ne sera hors de propos pour vne plus grande instruction

Il y a trois manieres de semer des Pois par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des Pois que vous y voulez semer par torches ou bouquets, & en confusion.

Les Pois chauds, ou hastifs, se veulent semer dés la Chandeleur, ou bien peu apres les grandes gelées

La Terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour haster leur accroissement, & s'ils sont sur quelque costeau exposé au Soleil du midy, cela les auancera encor de beaucoup. La coste de Charenton, & saint Maur prés de Paris, en nous en donnant de fort bonne heure, nous en fait paroistre l'experience, & tout le secret ne gist qu'à les rebiner plusieurs fois, cela les auance merueilleusement.

Si vous les semez par rayons, ce vous sera vne grande commodité pour les biner, trouuant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les jets: & estans déja grands, vous les pourrez ranger les vns apres les autres, pour auoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facilité de pouuoir en cueillir les gousses ou cosses en leur saison, sans endommager la plante.

Si vous les voulez semer par trochets, vous ferez des trous auec la plantoir, vn bon pied prés l'vn de l'autre: & dans chacun vous y mettrez six, ou huit Pois, ils sortiront hors de Terre, & s'accroistront auant que de s'épandre sur le gueret, vous donnant vn loisir suffisant

pour les biner plusieurs fois si vous voulez.

Quant à ceux que l'on seme en confusion sur le gueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous la raye à charruë : ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'estalent de tous costez, & l'on ne les peut biner qu'vne fois, sans se mettre en danger d'en gaster beaucoup auec les pieds.

Tous Pois de la grande espece (comme blancs, verts, à couronne, ceux sans parchemin & chiches) se veulent semer par planches, en petit rayon, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles seruiront pour appuyer deux rangées de Pois, & tant plus vos Pois seront de grande espece, tant plus vous tiendrez vos rames fortes, & hautes : d'autant qu'ils monteront iusques au bout, iettant des cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece : ceux sans parchemin, dont la cosse deuient croche, lesquels chargent extremement, & iettant des rameaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souuent autant de cosses que le maistre brin des autres : C'est vne espece que vous deuez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & auec appetit ainsi que les Raues : On les appelle Pois de Hollande, & estoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez auoir de tres-gros Pois il les faudra semer en bonne Terre, & les chastrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds : mais aussi le mal est qu'estans semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraye terre qu'ils desirent pour estre bien conditionnez.

Vous ne mettrez vos planches de Pois ramez toutes les vnes attenans les autres : ains laisserez vne planche entre deux, pour donner de l'air à vos Pois, autrement

ils s'estoufferoient, pourrissans par le bas : & dans ces planches d'entre-deux, vous y semerez de quelques sortes de racines cy-deuant descrites, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraischeur, & ombre qu'elles receuront, par la houteur des Pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger en vert : & ferez cueillir les cosses par personnes non estourdies qui auec patience les arracheront, ou couperont proprement de leurs tiges, sans l'endommager : afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux Pois de la petite espece (comme blancs, verts gris, hastifs, naims, & à cul noir) vous les pourrez semer en plain champ à la charruë : d'autant que ne faisans pas grand ramage : ils ne s'estoufferont pas.

On les seme en deux façons, en gueret frais labouré, qui aura vne premiere façon auant l'Hyuer, ou bien sous rayes : c'est à dire qu'auant que de labourer la Terre, l'on seme les Pois sur le champ ; puis en faisant les rayes, la semence tombe au fonds de chaque raye, & auec l'aide du Soc, est recoucarte par la Terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins : l'vne pour les loger fraischement quand la Terre est par trop legere : & l'autre pour empescher les Pigeons de les manger : car à ceux qui ne sont que hersez sur le gueret frais, ils y gratent comme des poulles, & mangent la plusspart de la Semence.

Il y a encor vne autre methode de semer des Pois, que les Picarde pratiquent : ils ont vne forme de houë platte, à la maniere des Vignerons d'auprés Paris dont les Vignes sont dans les Terres glaises, ou dans les sablons. Cét outil est tout semblable à leurs houës, quand

ils les quittent, lors qu'elles sont trop vsées par les costés, faisans vne poincte dans le milieu : & pour vous en donner vne intelligence plus facile, il ressemble proprement à vn soc de charruë à tourne-oreille, & s'en seruent de mesme façon que l'on laboure les guerets à tourne oreille : c'est à dire, qu'ils ne font aucuns sillons, ou sentiers, non plus qu'aux guerets, où il n'y a que celuy qui diuise le voisin, d'auec le voisin.

En terre labourée depuis peu, déchargée de toutes mauuaises herbes, & bien redressée ; ils font vne haye auec ce huet : (ainsi le nomment-ils) en reculant, & attirant la terre, elle se separe des deux costés : dans ce rayon, ils y sement des Pois à distance raisonnable : puis en recommençant vn second rayon, le huet recouure de terre celuy qui est ensemencé, puis le troisiéme, le second, & ainsi continuant iusques au bout de leur piece : cette maniere est expeditiue, & commode pour les pouuoir biner auec facilité sans marcher dessus, lors qu'ils sont déja forts: ils se seruent aussi de cette maniere de semer aux Feues de toutes especes, Raues, Ozeille, Poirée, & beaucoup d'autres herbages profondant dans terre plus aux vnes qu'aux autres, selon la force de la Semence.

Les Pois de tous les mois, (ainsi dits, parce qu'ils durent presque toute l'Année, fleurissans continuellement) vous les semerés à l'abry du mauuais vent en quelque endroit de vostre Iardin, pour en auoir de bonne heure.

Pour leur gouuernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres, sinon de couper proprement les cosses estans en vert, n'y en laissans seicher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque jetton, duquel vous ne pourrés plus esperer de cosses, le couper.

Il faudra auoir grand soin de les arrouser, particu-

lierement durant le mois d'Aoust, & leur ferez vn abry auec des paillassons durant les grandes chaleurs pour les garantir de la force des rayons du Soleil.

Les lupins ou Pois taulpins; ainsi dits à cause que la taulpe fuit le lieu où ils sont semez) ce sont Pois plats, & ronds comme vne balle de Pistolet applatie, dans les Galeres, on les appelle Pois d'Esclaues, d'autant que l'on en nourrit les Forçats; ils sont amers au goust, & veulent tremper long-temps auant que l'on les fasse cuire: ils viennent par gousses, attachées à la tige comme des Feues, & chargent beaucoup: En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bestial.

Ils veulent estre semez en rayon, à quatre doigts l'vn de l'autre, & quatre rayons à chaque planche, veulent aussi la terre mediocre.

Les Lentilliers se sement au mesme temps que les Pois, en gueret frais labouré: si vous luy auez donné vn premier labour auant l'Hyuer, elles en viendront beaucoup plus belles: la Terre sablonneuse leur est agreable, l'on les cueillira estans meures, & les laissera-t'on iaueler: Vous les pourrez laisser en la grange tant que vous voudrez sans les battre, d'autant que les souris ne les mangent point, ny elles ne sont pas sujettes aux verts comme les Pois, qui en sont continuellement rongez, tant qu'ils sont dans la cosse: c'est pourquoy il faudra vser de diligence à les faire battre promptement: Aucuns au sortir du champ par vn beau iour, les battent dans la ruë sur vne belle place au grand Soleil, qui aide beaucoup à les faire escosser; car de les engranger, c'est beaucoup de peine: outre qu'ils se resuënt comme toutes sortes d'autres grains, & ramolissent leurs cosses, ce qui fait qu'ils ne se battent pas si bien: Vous pourrez pourtant en engranger des gris,

pour les donner aux Cheuaux en gerbe, cela les desagache, & restaure s ils sont décheus & extenuez.

Des Oignons, Ails, Ciboules, Poirreaux, Herbes Odoriferantes, & autres commoditez du Iardin, qui ne sont comprises aux Chapitres precedens.

SECTION VII.

L'Oignon se trouue de trois couleurs ; le blanc, le pasle, & le pourpré rouge : ie dis de trois couleurs, car ie n'estime pas que ce soient trois especes differentes, veu qu'ils sont presque semblables en goust, laissant à iuger de leurs qualitez aux Simplistes.

Outre ce que ie vous ay fait cy-deuant semer des Oignons auec le Persil, vous en semerez encore d'autres sur quelque planche à part : Et quand il sera gros comme le tuyau des plumes de Poules, vous les pourrez replanter en rayon au plantoir, afin d'en auoir de tres gros.

Si vous en laissez sur la planche où l'aurez semé, il deuiendra plus petit, & se monstrera plutost hors de terre en saison, que celuy qui aura esté replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Esté, il voudra monter à graine ce qu'il faut preuenir en pilant aux pieds le montant, cela l'arrestera, & fera grossir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la fueille bien seiche, & qu'il sera comme l'on dit, bien Aousté, alors vous l'enleuerez entierement, recherchant iusques aux plus petits dans la planche auec la binette, & le laisserez quelques iours seicher par monceau sur son gueret, pour par apres estre serré en lieu temperé des qualitez de l'air, tirant plutost au sec,

qu'à l'humide.

Pour la Semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reseruées, & les gelées estant passées, vous les planterez en bonne terre, bien fumée, & déchargée de pierres, qui est la vraye terre que desirent les Oignons ; Vous vous seruirez de vostre Hyuer pour cét effet, en sillonnont la planche où vous la voulez mettre, non en long, mais en trauers & assez profondément, puis apres vous poserez vos Oignons au fond de la raye, à vn bon demy pied l'vn de l'autre, & le recouurirez en faisant vn second rayon, ainsi vn troisiéme, & vn quatriéme, continuant de mesme iusques au bout de vostre planche.

Quand il est en graine il est fort sujet à estre renuersé des vents, à cause de sa charge, & la foiblesse de son tuyau, qui se rompt ou courbe facilement, laissant choir sa teste à terre, qui pourrit la graine au lieu de la meurir : c'est pourquoy l'on y remediera, en faisant comme vne petite barriere tout autour de la planche, (que i'ay dit aux Salsifix) ou bien mettant des petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux, les approchans & penchans doucement sans les corrompre s'il se peut.

La tige estant seiche, & la teste faisant paroistre la graine à découuert, donne vn témoignage de sa maturité : c'est pourquoy vous l'arracherez, & apres auoir coupé tous les tuyaux, vous mettrez seicher les testes sur quelque nappe, mettant à part la graine qui tombera d'elle-mesme sur la nappe, comme la meilleure, & la mieux conditionnée ; puis quand le tout sera bien sec, vous les broyerex dans vos mains, en en retirant auec patience & à force de seicher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure mesme, vous

lierez les testes par bouquets, & les prendrez dans vostre serre; elle se conseruera, & augmentera en bonté, n'en prenant qu'à vostre besoin.

Il y a tant de tromperie à acheter de cette graine, que ie vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vostre, si ce n'est que quelque amy vous en enuoye pour vous renouueler; car aucuns Marchands vous la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent, pour connoistre la bonne, il en faut mettre vne pincée dans quelque Escuelle, y mettre de l'eau, & la faire infuser sur de la cendre chaude; en peu de temps elle poussera son germe, si elle est bonne, sinon il la faudra rejetter.

Les Ciboules de toutes sortes, depuis la plus grosse iusques à la Ciuette d'Angleterre, se plantent de cuisse, en mettant quatre, ou cinq ensemble, pour en faire vne touffer: & selon la grosseur de la Ciboule, vous les éloignerés, n'y ayant autre soin pour les gouuerner, que de les bien sarcler, biner, & si vous voulez, fumer auant l'Hyuer.

On les pourra laisser en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante grossissant tousiours, par les Cayeux qu'elle iette en abondance.

Il sera bon pourtant de trois, ou de quatre ans l'vn, de la releuer, & de la planter en vn autre endroit: d'autant que la terre s'ennuye d'estre chargée d'vne mesme sorte, & s'effrite de la qualité le plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuse, & debile, si elle y seiourne plus long temps.

L'Ail sera gouuerné comme l'Oignon, le vray temps de le planter est à la fin de Fevrier: le temps de le piler, ou noüer ses tuyaux, est à la saint Pierre de Iuin: & le temps de le leuer de terre, à lp saint Pierre d'Aoust: suiuant le Prouerbe des vieils Iardiniers: A la saint Pierre

semetes Ails, à la saint Pierre pile tes Ails, à la saint Pierre recueille tes Ails.

Quand vous les aurez amassez, vous les laisserez bien seicher par monceaux sur le gueret : puis à la fraischeur du matin, vous les lierez auec leurs fueilles mesmes, par douzaines : & leur laisserez passer la iournée au beau Soleil, auant que de les porter au grenier, ou en la serre, les pendans aux soliues du plancher, pour les conseruer plus seichement.

Les Eschalotes (ou Appetits) seront ménagées comme les Ciboules, replantant les petits Cayeux pour les faire grossir : & au mois d'Aoust vous retirerez de terre ce que vous en voudrez serrer, les mettant en mesme lieu que les Ails.

Le Porreau sera aussi ménagé de la mesme façon que l'Oignon, & replanté en rayon au plantoir le plus auant que l'on pourra afin qu'il ait le blanc plus long: mesme il ne faudra remplir le rayon que quelque temps apres, iusques à ce qu'il soit agrandy, cela alongera encor le blanc, l'on y fait vne autre façon de plus, qui est, que quand ils sont au bout de leur accroissement, on les couche dans leur rayon, les vns sur les autres, ne leur laissant sortir que bien peu de la fueille, ce qui est dans terre blanchy ; & par ainsi vn Porreau est alongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour la graine, vous reseruerez des plus beaux & des plus longs, que vous replanterez au renouueau ; & quand ils seront montez, vous les entourerez de Pieux & Pallissades comme les Oignons, de crainte que les testes ne tombent à Terre.

Quand elle sera meure, vous la couperez, seicherez, ou serrerez, par bouquets, ou autrement, tout ainsi que l'Oignon.

Les Herbes-Odoriferantes, & autres que vous deuez principalement auoir dans vostre Iardin, sont celles qui se mettent en salades, & dans les apprests de cuisine; laissant les autres à vostre volonté, comme Soucher, Basilic, Lauande, Garderobe, Ysoppe, Steca, Melisse, Camomile & autres: nous traitterons icy seulement de celles dont vous ne deuez estre dépourueu.

Pour les Salades: le Baulme, l'Estragon, la Perce-Pierre, le Cresson Alenois, la Corne de Cerf, la Pimpinelle & la Trippe Madame, sont celle que l'on y employe d'ordinaire conioinctement auec celles que i'ay décrites aux Sections precedentes: la Salade estant tant plus agreable, qu'il y a de diuersitez d'Herbes qui la composent.

Aucunes de ces Herbes se sement & autres se plantent de racines, quoy qu'elles portent presque toutes de la graine: mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement, sont la Corne de Cerf, la Pimpinelle, & le Cresson: les autres se plantent auec racines, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'Hyuer.

Vous pourrez les laisser tant d'Années que vous voudrez au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y ayant autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les meschantes herbes ne les estouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine: sont le Thym, la Sarriette, la Marjolaine des deux especes, la Saulge aussi des deux especes, & le Rosmarin, toutes lesquelles plantes sont assez faciles à faire venir, & vous en fournir plus que suffisamment.

La Regalise ne sera oubliée pour la necessité de ceux qui ont besoin de boire de la Ptisane: mais si vous en

mettés dans voſtre Iardin, placés-la en lieu où elle ne vous puiſſe nuire : car ſi elle trouue la terre à gouſt, elle ſe trainera & profondera beaucoup plus que ne fait le Chien-dent, vous donnant grande peine à la chercher en cas que vous la vouluſſiez entierement arracher.

Elle vient auſſi bonne par toute la France, que celle que l'on apporte d'Eſpagne.

Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherés dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la laburerez point : mais la binerez, & sarclerez ſeulement pour la faire mieux profiter.

Le Thim ſe ſeme & ſe replante de plant enraciné d'vne touffe en faiſant pluſieurs brins auec racines, éclattant ſeulement le pied: & il le faut planter auec le plantoir large, ainſi que l'on fait toutes ſortes de boutures.

La Sarriette ſe ſeme tous les ans, c'eſt pourquoy il faudra eſtre ſoigneux d'en recueillir la graine, & l'Herbe eſtant ſeichée, ſera conſeruée pour les aſſaiſonnemens

De la Marjolaine, il y en a de franche, & d'Hyuer, la franche, ou petite, eſt fort tendre à la gelée : partant, l'on ſera ſoigneux d'en ſerrer la graine, pour en reſemer tous les ans : celle d'Hyuer ou la grande, ſe pourra perpetuer en quelque lieu que vous voudrez.

Les Saulges franches, & baſtardes, reprennent parfaitement bien de boutures, & de branches éclattée de leur ſouche auec racines.

Le Roſmarin ſe plante auſſi de bouture, & de plan enraciné éclaté de ſa ſouche.

Le Fenoüil doux, & l'Anis, qui ſont plantes qui ſe ſement & gouuernent ſans beaucoup de ſoin, ne ſeront oubliez en voſtre Iardin.

Contentez-vous du peu d'instruction que ie vous donne de ces plantes Odoriferantes ; la crainte que i'ay de grossir par trop nostre Volume, a fait que i'ay passé assez legerement par dessus, il reste maintenant pour conclurre ce Traité, d'y adiouster quelques plantes & Arbustes portans fruit, necessaires à vostre Iardin.

Les fraises sont de 4. sortes: des blanches, des grosses rouges, des Capprõs, & des petites rouges ou sauuages.

Pour ces dernieres qui sont les petites, vous ne vous en mettrez beaucoup en peine si vous estes proche des bois où elles abondent : car les Enfans des Villageois en apporteront assez, pourueu que vous leur en donniez quelque peu de chose : & si vous estiez esloignez de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits Tapis fort estroits dans le milieu de quelques-vnes de vos allées, sans aucun soin ny autre peine que de les planter, enuoyant seulement querir du plant en mote, où vous sçaurez qu'il y en aura, ou bien de les semer, qui est de ietter dessus ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez laué vos Fraises auant que de les manger.

Pour les grosses Fraises blanches, rouges, & Capprons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à vn pied & demy l'vne de l'autre : le meilleur plant est de prendre des trainasses qu'elles font durant l'Esté & en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez auec le plantoir.

Le vray temps de le planter est dans le mois d'Aoust, lors que ces trainasses sont fortes, & ont pris Racines par les nœuds, formans à chacun vne petite planche.

Pour leur gouuernement, on les laboutera, farclera, & binera fort soigneusement.

Pour auoir du plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante vn petit paisseau, y liant doucement les montans de chacune plante auec du foarre :

cela sera qu'outre que le Fruit en sera plus gros, les Limats, Crapaux, Grenoüilles, & autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas : ce qu'ils feroient, si la plante rempoit par terre : & en mangeroient vne bonne partie, attaquans toûjours les plus belles.

Au temps qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra chastrer curieusement, n'y en laissant aucunes, que celles que vous destinez pour en auoir du plant.

Vous en ferez tous les Ans quelques nouuelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençans à déchoir de leur bonté & grosseur.

Il sera bon de les fumer de petit fumier vn peu auparauant les grandes gelées, afin de les ameliorer, coupant toutes les fueilles, comme i'ay dit à l'Ozeille.

Pour la terre qu'elles desirent, le sablon leur est plus à goust que la terre forte : C'est pourquoy vous choisirez la partie de vostre Iardin la plus sablonneuse pour les y loger.

Si vous voulez auoir des Fraises dans l'Automne, vous n'auez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empescher de fructifier : elles repousseront d'autres fleurs par apres, qui porteront leur fruit en arriere saison.

Des Framboises, il s'en trouue de deux couleurs, de blanches, & de rouges ; elles se plantent de plant enraciné éclatant vne souche en plusieurs brins, & les plantant à quatre doigts l'vn de l'autre en rayon ouuert, qui est la hauteur du fer d'vne besche, comme i'ay dit cy deuant, quand i'ay traitté de la maniere de dresser la Pepiniere, où ie vous renuoye pour plus abreger.

Il n'y a autre soin outre les labours, que de tailler le bois mort, & oster les jets qui pousseront dans les sen-

tiers, & entre deux rangs. Si vous voyez pourtant qu'à force de pousser ils s'estouffassent, vous les soulagerez en coupant les nouueaux jets, & laisserez les vieils, comme les plus francs & capables à porter fruit.

Les Groseilles sont de deux especes, des grosses & petites blanches qui ont des piquerons.

Et d'autres rouges blanches, & perlées sans piquerons, que l'on nomme en Normandie des Gadelles.

Elles se veulent toutes planter & gouuerner comme les Framboises, c'est pourquoy ie ne m'y arresteray pas d'auantage.

Les Champignons, & toute autre espece semblable, que les Italiens appellent d'vn nom commun à tous *Fongi*, nous les distinguerons en nostre Langue, en les nommant Champignons de bois, qui sont ceux qui viennent à la riue des forests qui sont tres-larges: Champignons de Prez ou pastures, qui sont ceux qui croissent où le bestial paist ordinairement, & ne poussent gueres qu'apres les premiers brouillards d'Automne: ce sont ceux que i'estime les meilleurs, tant à cause de la beauté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous: outre ce, ils sont encor de fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres. Les Champignons de Iardin qui poussent ordinairement sur les couches: & les mousseron qui ne viennent qu'au commencement du mois de May, dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leur nom de mousserons.

De toutes ces especes il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans vostre Iardin: Et pour ce faire on dressera vne couche auec du fumier de Mulet, ou d'Asne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier dit terras: & apres que la grande chaleur de la couche sera passée l'on iettera dessus toutes les

épluchures, & l'eau où l'on aura laué ceux que l'on apprestera à la cuisine : mesmement tous les vieils, & mangez de verts, ou limats : cette couche vous en produira de tres bons, & en fort peu de temps : Cette mesme couche vous pourra seruir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

Si vous iettez de cette eau des laueures sur les couches à Melons, elles vous en pourront produire aussi : ie me suis laissé dire qu'il y a des pierres qui estans mises dans le fumier ont la vertu que d'en produire en fort peu de temps, & qu'il y a des curieux qui ont de ces pierres, ie m'en rapporte à l'experience qu'ils en ont faite. Pour les morilles, & truffes, il n'y en a qu'en certains lieux où elles viennent naturellement.

Ie croy vous auoir enseigné tout ce qui se peut cultiuer dans les Iardins, au moins ce qui se mange le plus communement en nostre France Parisienne : les autres Prouinces ayant d'autres plantes dont ils nous donnent les despoüilles à si bon marché, qu'elles ne valent pas la peine de les cultiuer : comme par exemple, les Capres, ce n'est pas qu'elles ne viennent fort bien en ces quartiers-cy : mais elles sont embarrassantes, occupans vn grand lieu pour peu de rapport : & venans mieux entre les pierres de quelque vieille mazure, qu'é tout autre lieu : c'est vne trop grande peine de s'assuiettir à en cueillir les fleurs pour les confire au sel, & elles vous reuiendroient à beaucoup plus d'argent, que vous ne les acheterez chez les Espiciers.

Finissons ce Traité, & monstrons à present la maniere de conseruer en son naturel, & confire tout ce que vous recueillirez de vostre Iardin, selon l'ordre des Sections, & des Articles, comme vos Fruits, Herbages, & Legumes sont en leur rang dans ces deux premiers Traittez.

LE IARDINIER FRANCOIS.

III. ET DERNIER TRAITE'.

De la maniere de conseruer les Fruits en leur naturel.

SECTION PREMIERE.

IL n'y a rien qui touche plus viuement les Sens, que de voir dans le profond de l'Hyuer des Fruits aussi beaux & bons, voire mesme meilleurs que quand on les a cueillis. Et alors qu'il semble que les Arbres soient morts pour ne plus reuerdir, & que par la rigueur du froid vostre Iardin est tellement dépoüillé de tout ce qui l'embellissoit, qu'il paroist plutost vn desert qu'vn lieu de delices : c'est alors que vous goûtez vos Fruits auec beaucoup plus de contentement que dans l'Esté, ou par la trop grande quantité & diuersité, ils vous sont plutost à dégoust qu'agreable. C'est donc pourquoy il nous faut essayer de vous monstrer les moyens les plus certains, & les plus faciles pour les bien conseruer tout le long de l'Hyuer : & mesmes iusques à ce que les nouueaux vous incitent à

quitter les vieils, car il est des Fruits comme des Vins ; ceux que l'on boit les premiers, sont les plus delicats, & les plus seuez ; & ceux que l'on garde pour l'arriere-saison sont les plus fermes ou rudes, neantmoins dans leur temps tres-agreable ; mais si tost que les nouueaux sont faits, & en boitte, l'on quitte les vieils, qui au parauant estoient estimez tres excellents : De mesme aussi si tost que les nouueaux Fruits approchent de leur maturité l'on abandonne ceux de l'Année precedente ; & vn plat de Fraises, de Cerises, (quoy que toutes vertes) ou Poires de Hastiueau, sera preferé à la meilleure Poire de Bon-Chrestien que vous ayez.

Pour paruenir à nostre intention il sera bon de choisir quelque lieu dans vostre logis qui soit commode pour en faire vn Fruictier, ou reseruoir, qui ait les fenestres & ouuertures petites à cause de la gelée, & du grand chaud, lesquelles vous tiendrez toûjours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en seruant que pour la clairté, refermant tous les vollets quand vous en sortirez ; mesmement quand il n'y en auroit aucune, & que la porte fut petite & basse : ce seroit encore le meilleur la tenant fermée, si tost que vous serez entré dedans

Le lieu estant destiné pour vostre fruictier, vous le ferez garnir d'aix en tablette tout autour : en cas que le lieu soit grand, & que l'on puisse faire dans le milieu des monçeaux ou mijols des Fruits les plus communs, que l'on destine pour les Valets : & en cas qu'il soit petit, vous vous contenterez d'en mettre de trois costez, reseruant le quatriéme pour y placer vos mijols.

Ces aix seront posez sur des Consoles de Bois, ou de fer, bien fortes à cause de la charge, deux coste à coste, pour faire la largeur de deux pieds : vous y cloüerez vne petite latte par deuant, de crainte qu'en ma-

nant les fruits ils ne roulent & tombent : Vous laisserez trois pieds de vuide par bas, pour mettre les petits monceaux des fruits les moins precieux. en les distinguant & separant selon leurs especes ; & continuerez des rangs de tablettes, iusques au Plancher d'enhaut, les exposant les vnes sur les autres à la distance de neuf à dix poulces.

Pour vostre plus grande commodité, vous aurez vn degré de bois facile à porter, qui seruira à vous éleuer, jusques à la plus haute tablette ; quand vous visiterez vos fruits, vne échelle n'estant si commode, & laissant beaucoup plus de pieds, outre le danger qu'il y a, qu'en vous aduançant & allongeant par trop pour atteindr e par fois en quelque lieu éloigné, l'eschelle pourroit glisser ou tourner.

Le temps venu de cueillir vos fruits de garde que vous reconnoistrez en p'usieurs façons : Ou quand ils commencent à tomber d'eux-mesmes, ce qui arriue ordinairement apres les premieres pluyes d'Automne, quand l'Arbre raffraichy & humecté, renfle son bois, & destache les fruits : ou quand les prem eres gelées vous aduertissent de les serrer, ou pour vn temps plus prefix dans le decours de la Lune d'Octobre (cecy soit dit pour les Poiriers, & Pommiers seulement) commençant à cueillir les plus tendres les premiers, & finissant par les plus fermes pour leur donner plus de loisir qu'aux autres à s'acheuer de meurir.

Il y a quelques fruits qui ne se veulent manger que mols, comme les poires de Grosmenil, les Cormes, Alises, Azerolles, & autres: lesquels vous laisserez à l'Arbre tant que vous voyez que cheants en quantité d'eux-mesmes. ils vous obligent à les serrer.

Pour les Nefles, le vray temps de les cueillir est à la saint Luc, afin d'obeyr au Prouerbe.

Quand vous cueillirez vos fruits, il faudra auoir des corbeilles d'ozier bien fortes, pour estre portées pleines par deux Hommes, & vous mettrez vn peu de foarre au fonds, pour empescher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse celles de dessous contre la corbeille.

A mesure que vous détacherez vos fruits, vous en ferez élection mettant les gros, les moyens, ceux qui sont tombez d'eux mesmes, ou que vous aurez abbatus en cueillant les autres, chaque sorte en sa corbeille à part. Ie ne parle point icy des petits, ou trognonnez, car ie suppose que vous en aurez déchargé vos Arbres, beaucoup de temps auparauant & dés lors que vous auez reconnu qu'ils ne pouuoient profiter, afin de donner plus de nourriture aux beaux.

Les Pommes percées de verts, seront aussi mises auec celles qui tombent pour estre mangées des premieres.

A mesme temps que vous cueillirez vos fruits, vous les porterez dans vostre fruictier, & rangerez les plus precieux sur vos tablettes sans qu'il se touchent, mettant vn peu de foarre au long dessous, distinguant les beaux d'auec les moindres, par tablettes particulieres, & mettant les tombez & verreux en monceau, ainsi que ie viens de dire.

Quant aux Poires de Bon Chrestien, elles se veulent cueillir plus curieusement que les autres: car à celles qui sont belles & bien colorées, rouges d'vn costé, & jaunes de l'autre il leur faudra sceller le bout de la queuë, auec de la cire d'Espagne pour arrester la seve qu'elle ne s'éuapore: puis apres on les enueloppera de papier bien sec, & les mettra-t'on dans des boisseaux couuerts, afin qu'elles prennent vne belle couleur blonde estans estouffées dans ces boisseaux

Vous pratiquerez le meſme aux Poires de Double-Fleur, de Cadillac, de Toul, & autres qui greffées sur

le Coignaſſier prennent couleur de l'Arbre: Car quant à celles qui ſont greffées ſur ranc, elles demeurent ordinairement vertes : C'eſt pourquoy ſans y apporter tant de peine, il n'y aura qu'à les ranger ſur la tablette, comme i'ay dit cy-deſſus.

Les plus curieux ont vne armoire qui ferme extrémement bien, dans laquelle ils mettent leurs Poires de Bon Chreſtien, elle eſt garnie de tablettes, & ſur chaque tablettes il y a de petites triangles de bois, qui ſe croiſent en forme de treillis, dont les quarrez ſont à peu prés de la grandeur qu'vne belle Poire peut eſtre groſſe: ſur chaque quarré ils y mettent vne Poire à part, de crainte qu'elles ne ſe touchent, & s'il y en a quelqu'vne de pourrie, qu'elle ne gaſte ſa voiſine: ils tiennent cette armoire toûjours bien fermée, meſmes ils collent des bandes de papier autour des guichets, pour empeſcher entierement l'air d'y entrer, n'y regardans que quand ils en veulent prendre, cela les effouffe, & leur fait prendre vne tres-belle couleur: mais auparauant que de les enfermer ils laiſſent les Poires cinq ou ſix iours dans les corbeilles telles que l'on les a apportées du Iardin afin qu'elles ſe reſuënt.

Pour les fruits qui ſe mangent mols, il les faut mettre en mijol, & s'ils ne meuriſſent aſſez promptement à voſtre volonté, vous les mettrez dans vn ſac à bled, & les ferez blutter par deux perſonnes; le heurtement qu'ils ſe feront les vns contre les autres, les auancera beaucoup de meurir.

Les Raiſins muſcats ou autres communs ſe conſeruent en pluſieurs façons, ou en les rangeant ſimplement ſur du foarre, ou en les pendant à des cerceaux au plancher, & les couurant par deſſus auec du papier, pour les garentir de la poudre. ou en les mettant auec

de la paille d'Auoyne, ou de la cendre dans des tonneaux.

Ie laiſſe icy pluſieurs manieres curieuſes d'en conſeruer, comme. lors que la grappe eſt en fleur : la faire entrer dans vn boccal de verre : puis eſtant meure la couper, ſceller la queuë, & l'attacher en ſorte qu'elle pende dans le boccal ſans y toucher, & auſſi bien boucher l'entrée du boccal auec de la cire molle, en ſorte qu'il n'y entre aucun air, cela conſerue la grappe iuſques aux nouuelles.

Il y a encor beaucoup d'autres moyens que ie mépriſe à cauſe du peu de profit que l'on tire, & de l'embarras & dépenſe qu'il y faut faire.

Quoy que ie n'aye pas cy-deuant enſeigné, comme il ſe faut fournir de muſcats de toutes les couleurs, ce n'eſt pas que ie l'ignore, car i'en ſuis amplement pourueu, mais comme c'eſt vne plante qui ſe veut gouuerner ainſi que les autres vignes ; i'en laiſſe le ſoin à mes vignerons, qui dés leur ieuneſſe ſont nourris au trauail de la vigne, l'experience leur faiſant connoiſtre les ſujettions neceſſaires, que les Iardiniers n'obſerueroient pas auec tant de precautions qu'eux : particulierement au planter & à la taille, qui ſont les ſeules façons que ie leur fais faire? & dont ie me trouue fort bien.

Ie vous diray ſeulement ſur ce ſujet que les Mouches de toutes ſortes, comme Abeilles, Gueſpes & autres, les Fouynes, Lers, Rats & Verets, ſont extrémement friands de ce raiſin quand il eſt bien meur : pour y remedier il y faut mettre des Ails, à demy éhachez en pluſieurs endroits de voſtre Treille, & aſſez proche des grappes, leur forte odeur les en chaſſera.

Le plus grand aſpect du Soleil de midy, & l'Abry de quelque muraille eſt le vray lieu que deſirent las muſcats.

Pour conclurre cette Section, ie vous aduertiray de visiter souuent vostre fruictier, afin que s'il y a quelques fruits qui se pourrissent que vous les ostiez, car par leur attouchement ils gasteroient les plus sains: s'il s'en trouue quelqu'vn qui soit rongé de Souris, vous ne l'osterez pas de sa place; car tandis qu'il y aura dequoy manger à celuy là, elles ne toucheront point aux autres: mais tendez des sourriciers proche de là, afin de les prendre; Car d'y laisser hanter les Chats, il dérangeroient tous vos fruits, & feroient leurs ordures dedans les mijols, & sur des tablettes.

Des fruits seichez.

SECTION II.

IL y a quantité de fruits que nous seichons au four, que l'on seicheroit au Soleil en Pays chaud, comme en Prouence les Brignolles, en Languedoc les Passerilles ou Raisins: mais puis que la froideur du climat nous oblige à nous seruir du four, ie particulariseray icy de quelle façon chacun veut estre seiché.

Commençant par les Cerises, Guines, & Griottes, comme par les premiers que la saison nous presente: vous les choisirez bien meures, grosses, & qui ne soient point tournées: Vous les poserez sur des clayes, les rangeant coste à coste, le plus proprement qu'il se pourra, sans qu'elles soient les vnes sur les autres, y laissant les queuës & les noyaux, puis vous les mettrez dans le four, qui sera temperé de chaleur, comme quand on a tiré le Pain d'vne fournée, & les y ayant laissées, tant qu'il aura de la chaleur, vous les retirerez,

& remuerez toutes, en les changeant de place, afin qu'elles ſeichent parfaictement; puis vous rechauffe-rez le four, les y remettant tant de fois, que vous reconnoiſſiez qu'elles ſoient ſuffiſamment ſeiches, pour eſtre gardées: Vous les laiſſerez refroidir en monceau vn iour entier, par apres vous les lierez par bouquets & les ſerrerez dans des quaiſſes ou boiſſeaux bien fermez.

Les Prunes ſeront ſeichées comme les Ceriſes, & ne ſeront cueillies que tres-meures: les meilleures à ſeicher ſont celles qui tombent d'elles-meſmes, car elles auront plus de chair, & ſeront plus agreables à manger que celles que vous détacherez de l'Arbre, qui gardent toûjours quelque verdeur.

Pour les plus excellentes à faire Pruneaux, on choiſit les Imperiales, Dattes, ſainte Catherine, Diaprées, Perdrigon, Cypre, Brignolles, Damas de toutes les ſortes, & ſaint Iulien pour le commun du Logis.

Si vous voulez accommoder des Prunes à la façon de Brignolles, il vous faut choiſir de quelque belle eſpece de vos Prunes, comme de Perdrigon, d'Abricots: Moyeu d'œuf, Brignolles ou autres qui auront la peau blanche; les peler ſans couſteau en tirant la peau qui quitera aiſement la Prune ſi elle eſt bien meure: puis oſter les Noyaux, ſans rompre le fruit, comme i'enſeigneray cy-apres, en parlant des Abricots; faire bien boüillir ces peaux auec peu d'eau, paſſer le tout par vn gros linge, & dans ce ius qui ſera en conſiſtance de Syrop, y tremper vos Prunes à chaque fois que vous les mettrez au four, en les applatiſſant autant de fois: ſi voſtre ius n'eſt aſſez en Syrop, vous prendrez du ius de Gadelles blanches, bien meures, cela rendra voſtre Syrop fort eſpois, & bien lié.

Les Prouenceaux au lieu du Four, les mettent à des b anches d Espine, à chaque piqueron vne, & les laisse ainsi seicher au Soleil.

Les Pesches s'accommodent de la mesme façon que les Prunes, mais il les faut cueillir à l'arbre ; car celles qui tombent, outre ce qu'ellles sont trop meures, elles se font des meurtrisseures qui ne seicheroient qu'à grande peine, & seroient desagreables au manger : auant que d'oster les noyaux, vous les mettrez vne fois au four, pour les amortir, puis vous les fendrez proprement auec le cousteau, tirerez le noyau, & les ouurirez, & applattirez sur quel que Table, afin que les mettant au four elles se seichent aussi bien par dedans que par dehors, à cause de leur grande espoisseur : & au dernier coup qu'elles sortiront du four estans encore toutes chaudes : vous les refermerez, & applatirez pour leur redonner leur premiere forme.

Les Abricots seront aussi cueillis à l'arbre bien meurs : il ne sera besoin de les ouurir pour leur oster les noyaux mais seulement les pousser proprement par l'endroit de la queuë & ils sortiront par le bout : En les seichant l'on ne les ouure pas comme les Pesches, mais on les laissent entiers, se contentant de les aplatir, afin qu'ils seichent esgalement, & qu'ils s'arrangent mieux dans les boëtes.

Les Poires se seichent pelées & sans peler, tout de mesme maniere que i'ay enseigné cy-deuant : estans pelée, elles en sont beaucoup plus delicates, & l'on se sert de peaux pour les tremper dans le ius, ainsi que i'ay dit aux Prunes pelées : on leur laisse la queuë & la teste en les pelant : il ne gist qu'à faire eslection des bons fruits les plus delicats & les plus musquez, comme l'Orenge, & le Bon-Chrestien d'Esté, la Muscadil-

le, le gros Muſcat, le Rouſſelet, le Bezy d'Airy, & cent autres qui ſe trouueront excellens.

La Poire ne veut pas eſtre cueillie trop meure, car cela la rend mollaſſe.

En vendanges, vous pourrez mettre parmy vos peſures du vin blanc doux au lieu d'eau : & auſſi quand ſe ſera la ſaiſon des Cydres, y mettre du Poiré doux, fait ſans eau.

Les Pommes ſe ſeichent ordinairement ſans peler : & ſe coupent par moitié, oſtans le trognon : Vous pourrez en faire boüillir quelques-vnes pour en tirer le ius, afin d'y tremper celles que vous voudrez ſeicher.

Les Raiſins de toutes ſortes, Muſcats & autres, ſeront auſſi ſeichez au four ſur la claye : n'ayant autre ſuiection que de ne leur donner trop chaud & les retourner ſouuent, afin qu'ils ſeichent également : Les Languedociens les paſſent dans la lexiue, auant de les ſeicher au Soleil.

Ie mettray auſſi au rang des fruits ſecs les Feues vertes, leſquelles bien appreſtées, auec quelque peu de Sarriete ſeiche, qui eſt le vray aſſaiſonnement des Feues, paſſeront pour nouuelles.

Pour les ſeicher, vous prendrez des Tendres qui ont encore la peau ou robbe verte, & non pas blanches : vous leur oſterez cette robbe (ce que l'on appelle à Paris fraizer) puis les mettrez ſeicher au Soleil ſur des papiers, en les remuant pluſieurs fois le iour : vous les retirerez le ſoir dans le logis, & les remettrez tous les iours au Soleil, iuſques à ce que vous reconnoiſſiez qu'elles ſeront bien ſeiches, qui ſera en peu de temps, ſi le Soleil n'eſt couuert de nuées : Eſtans ſeiches, on les ſerrera dans des Boiſſeaux couuerts, les gardant de

toute humidité.

Il les faudra laiſſer tremper, ou infuſer dans l'eau tiede, enuiron demy iour auparauant que de les mettre cuire.

Pour les Pois verts, on choiſira des plus tendres: & tirez de leur coſſes ſeront mis ſeicher comme les feves: auant que de les cuire, vous les mettrez tremper en eau tiede, adiouſtant à leur cuiſſon vne poignée de fueilles de Pois nouueaux, ſi vous en auez en vert: la liant auec du fil, de crainte qu'elle ne ſe meſle auec les Pois.

Les Morilles & Mouſſerons ſeront enfilez, & pendus en quelque lieu à la chaleur, comme le deſſus d'vn four, où là ils ſeicheront facilement: & ſi vous n'auez aucun lieu commode, il ſuffira de les prendre deuant le feu, ou mettre dans le four moyennement chaud.

Des Confitures au Sel, & Vinaigre.

SECTION III.

LEs Concombres, ſont les plus gros fruits du Iardin potager qui ſe confiſent au Sel: on les prend ou fort petits (que l'on appelle Cornichons, à cauſe que l'on choiſit d'ordinaire ceux qui ſont crochus, d'autant qu'ils ne profitent point en groſſiſſant:) ou déja gros, mais tendres, n'ayans encore les pepins durs, car ils ſeroient deſagreables au manger: Ceux-cy ſe confiſent pelez ou ſans peler: mais il vaut mieux les peler auparauant que de les confire, apres qu'ils ſont confits, à cauſe de la perte du Sel & du vinaigre qui aura confit cette peau, qui pour ſa dureté n'eſt pas facile à manger: ils ſont auſſi plus propres & plus

blancs, estans pelés à l'instant que l'on les veut seruir, que ceux que l'on pele auant que de les confire, si bien que vous en vserez comme vous voudrez.

Les autres qui sont les Cornichons, se confisent sans peler, à cause de la delicatesse de leur peau

Vous les cueillirez dés le matin par vn beau temps, leur laissant passer la iournée au Soleil, pour les amortir vn peu, afin qu'ils prennent mieux leur sel

Vous mettrez les pelez, ceux sans peler, & les Cornichons chacun à part dans des pots de grets, (car ceux de Terre se pourrissent par la force du Sel qui les penetre, perdant leur saumure,) & vous les arrangerez proprement, les pressant le plus que vous pourrez, sans les froisser : vous ietterez par dessus du sel en bonne quantité . puis du vinaigre, iusques à ce que ceux d'enhaut trempent autrement il s'y feroit vne moisissure, qui gasteroit ceux qui ne tremperoient pas : Cela fait, vous les serrerez en lieu temperé de chaud & de froid, n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement, vostre fruitier sera tres propre pour les bien conseruer.

Le Pourpier que vous confirez, sera pris de celuy que vous aurez replanté, pour estre plus beau & plus gros: Le vray temps pour le cueillir, c'est quand il commence à fleurir, si vous voulez l'auoir bien tendre : car si vous attendiez qu'il fut défleury, pour auoir la graine, (comme l'on le vend ordinairement,) il seroit trop dur à manger, vous le ferez amortir ou dessecher deux ou trois iours au Soleil , puis apres vous le rangerez dans les pots de grets, le sallant & couurant de vinaigre comme les Concombres.

Les Capres, les Fleurs de Genest, la Perce Pierre, l'Estragon, & autres Herbes semblables, seront aussi confites

confites de la mesme maniere que les Concombres & le Pourpier.

Les fonds d'Artichauds se confisent au sel, mais d'vne autre methode que les precedens, car ils veulent estre cuits plus qu'à demy, & estans refroidis & bien égoutez de toute leur eau, mesmement essuyez auec linges pour n'y auoir plus d'humidité l'on les rangera dans les pots, & l'on respandera dessus de l'eau sallée autant qu'elle peut estre, c'est à dire, que pour les rendre iusques à ce point, il y faudra mettre du sel autant qu'elle ne pourra se fondre, & ce iusques à ce que vous reconnoissez qu'en y en mettant dauantage, elle n'en puisse plus fondre, & que le sel aille au fonds en son entier; cette eau se nomme eau marinée.

Par dessus cette eau qui surnagera vos Artichaux, vous coulerez de bon beure fondu la hauteur de deux doigts, afin que l'air n'y puisse entrer, puis le beure estant bien refroidy, vous les serrerez auec les Concombres, ou en lieu semblables, & couurirez de telle façon que les chats & souris n'aillent manger le beure: Ie presupose que vous les ayez preparé auant que de les mettre dans les pots, de la mesme façon que quand on les veut seruir sur table, qui est d'oster tout le vert de leurs fueilles, & le foin de dedans.

Le vray temps pour ce ménage est en Automne, quand en pratiquant ce que i'ay dit cy-deuant dans le second traité, au chapitre des Artichaux, vos plantes vous en produisent de tendres: ce sont ceux là que deuez prendre pour saller, & vous n'attendrez pas qu'ils s'ouurent pour fleurir, mais vous les prendrez quand ils sont encore en pommes bien formées

Quand l'on en voudra manger, on les dessallera entierement, les changeant d'eau, & les remettra on

boüillir encore vne fois auant que de les preparer pour la table

Les Asperges, Pois sans Cosse, Morilles, Champignons & Mousserons, seront aussi confits au sel, (les ayant fait cuire à demy, & apprester chacun selon sa façon) de la mesme maniere que les Artichaux.

Vous visiterez aux moins tous les mois vos pots, afin que s'il y auoit quelque chose de chancy, ou que quelqu'vn perdit sa saumure, vous y apportassiez remede.

Ie me suis aduisé, il y a déja quelques années, de confire des Cornoüilles, & les ay fait passer pour des Oliues de Verone, à beaucoup de personnes qui s'y sont trompées, la couleur estant toute semblable, & le goust peu different: Ie fais cueillir les plus grosses, & mieux nourries, au temps qu'elles veulent commencer à rougir: les ayant laissé vn petit fannir, ie les mets dans des pots ou barils, & les emplis d'eau sallée tout semblable à celle que i'ay dite pour les Artichaux: & pour leur donner vne bonne odeur, i'y adiouste du fenoüil verd en branche, & du laurier, puis ie bouche bien le vaisseau, & n'y touche de trois mois apres. Si elles ont pris trop de sel, on les dessallera auparauant que de les seruir sur la table.

Des Confitures au Moust ou au Vin doux, au Cidre, & au Miel.

SECTION IV.

TOutes sortes de fruits qui se confisent au sucre, se peuuent aussi confire au Moust, au Cidre, & au Miel; & il n'y a autre subjection à choisir ceux qui se

veulent parboüillir auparauant que de les confire, d'auec ceux qui ne s'euerdument point, que celle que l'on feroit si l'on les confisoit au sucre: C'est pourquoy i'ayme mieux me retenir dans cette section de vous les distinguer, attendant à vous en donner vne intelligence tres-ample, en la section suiuante, ou ie m'étendray tout au long, vous enseignant les diuerses manieres de faire des Confitures liquides; en ensuiuant l'ordre & le rang des fruits que i'ay tenu dans tous les Chapitres de ce Liure, pour ne rien laisser passer sans vous satisfaire, & vous rendre capables de confire tout ce qui se recueillera de vostre Iardin propres à Confitures.

Pour descrire icy seulement les principales suiections que l'on doit obseruer necessairement à confire le fruit au Moust ou au Vin doux, vous prendrez trois seaux, ou trois pots, ou trois parties du Moust, selon le peu ou le plus que voulez Confire de fruit: vous les mettrez dans vn Chaudron ou Poëslon sur le feu, & prendrez garde si vous faites vostre feu auec du bois, que la flambe, pour estre par trop grande, ne brusle vostre Chaudronnée par quelque costé. Vous ferez boüillir ce Moust iusques à la reduction de trois à vn, afin qu'il ne s'époisisse & puisse confire suffisamment vostre fruit, pour estre de garde sans se chancir ny gaster.

Vos fruits estans pelez, ou sans peler, selon leurs especes, ou la delicatesse que vous y voulez apporter: Ceux qui doiuent estre parboüillis l'estans, & bien esgouttez & seichez de toute leur eau, seront iettez dans ce Moust, & confits, les escumant soigneusement, & faisant boüillir iusques à ce que vous voyez que le sirop soit en bonne consistance, ce qui se connoist en en mettant quelques gouttes sur vne Assiette elles demeurent en rubis, & ne coulent point en penchant l'Assiette.

Le Moust ne ſçauroit eſtre pris trop doux, c'eſt pourquoy, ſi toſt que l'on apportera des grappes bien meures de la vigne, vous les ferez promptement fouler, & prendrez de ce Mouſt ce qu'en aurez de beſoin, blanc, ou rouge, ſelon ce que vous voudrez confire : aucuns fruits, comme les Coins, les Poires, les Raiſins rouges, & ſemblables, veulent que ce Mouſt ſoit de grappes rouges : autres le veulent de grappes blanches, comme les Noix, les Raiſins Muſcats, & autres à qui on deſire conſeruer la blancheur.

Aux fruits que vous confirez, où il faudra du vin rouge, mettez y pour releuer le gouſt, la Canelle & le Cloud de Giroffle, les enfermant dans vn petit noüet de linge, afin qu'ils ne ſe mélent auec les Confitures & ſe perdent ou conſomment dans le Syrop : Et à ceux qui voudront le vin blanc, vous n'y mettrez que le fenoüil vert, l'enfermant auſſi dans vn linge.

Le Raiſiné ſe fait en prenant de belles grappes rouges des plus meures, & ne les cueillans que l'apreſdiſnée au Soleil, afin que toute l'humidité en ſoit bannie, Vous les mettrez en quelque grenier de voſtre logis, où l'air & la chaleur donnent aiſement, les eſtandans ſur des tablettes ou claies, pour là les laiſſer quinze iours au moins ſe reſſuyer & amortir, à faute qu'il ne faſſe beaucoup Soleil, ou que le temps ſoit froid, vous les mettrez vn peu au four bien temperé de chaleur : Apres quoy vous les preſſerez dans les mains en leur oſtant toutes les Raſtles, ou Raſteaux & mettrez peaux & ius boüillir dans le chaudron en l'eſcumant ſoigneuſement, & oſtant le plus de pepins que vous pourrez : vous ferez reduire le tout à la troiſiéme partie, diminuant le feu à meſure que voſtre Raiſiné s'époiſſit, & le mouuant ſouuent auec vne gaſche ou cueillier de bois,

de crainte qu'il ne s'attache au Chaudron, & pour le faire cuire également : eſtant reduit, vous les paſſerez au trauers d'vne eſtamine ou gros Linge, froiſſant les peaux auec la cueillier de bois pour en exprimer toute la ſubſtance : & de plus vous les preſſerez en tournant l'eſtamine ou auec des preſſes ; Cela fait vous les remettrez encore ſur le feu, & les recuirez, tournant inceſſamment tant que vous iugiez voſtre Raiſiné eſtre aſſez cuit ; puis vous le tirerez du feu, le verſant dans des terrines, de crainte qu'il ne contracte quelque mauuais gouſt du chaudron : eſtant demy froid, vous le mettrez dans des pots de grets, ou Fayence pour le conſeruer.

Vous laiſſerez vos pots deſcouuerts cinq ou ſix iours, puis vous y mettrez vn papier, tout de la rondeur du dedans de voſtre pot, lequel touchera par tout à voſtre Raiſiné: & quand vous viſiterez vos pots, ſi vous voyez que voſtre papier ſoit chancy, vous le leuerez en y remettant vn autre ; & ce tant de fois que vous y verrez du moiſi : qui ſera iuſques à ce que toute l'humidité ſuperfluë ſoit éuaporée, alors il ne chancira plus, ſi ce n'eſt que voſtre raiſiné ne ſoit pas aſſez cuit, auquel cas il le faudra recuire puis vous le couurirez à demeurer.

Pour faire de la mouſtarde à la mode de Dijon, il ne faudra que prendre de ce Raiſiné, & y mettre de la graine de ſeneué moulue ou broyée dans vn mortier, puis paſſée au Tamis bien delié, eſtant bien meſlez enſemble, il faudra y eſteindre des charbons ardents pour oſter l'amertume du Seneué ; puis la mettre dans des barillets ou pots de grets que vous boucherez bien, & les ſerrerez pour voſtre vſage.

L'on confit auſſi toute ſortes de fruits au Cidre de Poire fait ſans eau, en le faiſant reduire au tiers par

l'ebulition, de la mesme façon que i'ay dit au moust.

Pour confire au miel, vous prendrez du plus espois plus dur ressemblant au Sucre, & le ferez boüillir dans vne poësle à confitures, l'écumant bien curieusement, & remuant de crainte qu'il ne brusle, pour voir quand il sera cuit, faut prendre vn œuf de poule, & le mettre sur vostre miel, s'il enfonce il n'est pas assez cuit, & s'il flotte dessus, il sera en bonne consistence pour confire vos fruits : Vous sçauez que le miel est fort aisé à brusler; c'est pourquoy vous acheuerez vostre cuisson à petit feu, remuant souuent le fond de vostre chaudron auec vostre gasche ou cuillier, de crainte qu'il ne brusle.

Des Confitures liquides au Sucre.

SECTION V.

QVoy que ie deurois icy commencer par les Amãdes Grozeilles, Abricots verts, & fruits rouges, comme les premiers qui se presentent pour estre confits, neantmoins i'ay estimé qu'il valoit mieux suiure l'ordre que nous auons déja tenu, que d'entre-mesler les articles, où par auanture i'en pourrois oublier quelqu'vn, ce qui vous donneroit du mescontentement.

Nous commencerons donc par les Poires, comme celles à qui i'ay donné le premier rang, & diray que chez les Confiseurs de Paris, il ne s'en trouue que de quatre ou cinq sortes qu'ils gardent, ou liquident pour faire seicher à mesure qu'ils en ont besoin pour le debit : Ces Poires sont la Muscadille, le gros Muscat, le Flanquet, le petit Rousselet, & l'Orenge, neantmoins

toutes ſortes de Poires ſe peuuent mettre au Sucre : vous prefererez pourtant les fruits delicats à ceux qui ſont fermes.

Pour paruenir donc à noſtre intention vous pelerez proprement vos fruits, faiſant la peau la plus deliée que vous pourrez, & leur oſterez la teſte, laiſſant la queuë entiere & ratiſſée aux plus petites : & vous couperez les plus gros par moitié leur oſtant le trognon, & ne leur laiſſant qu'vn bout de queuë : A meſure que vous les pelerez vous les ietterez dans l'eau fraiche de crainte qu'elles ne noirciſſent, en apres vous les ferez parboüillir ou énerdumer pour aider à la cuiſſon, & rendre plus preparées à receuoir le Sucre, puis vous les tirerez de l'eau & les égoutterez ſur quelque Claye; cela fait vous les peſerez, & mettrez au moins autant de liures de bon Sucre qu'il y aura de liures de fruits : vous caſſerez voſtre Sucre, en ſorte que le plus gros morceau n'excede en groſſeur vne Chaſtaigne : vous mettrez voſtre fruit dans la poëſle & poudrerez voſtre Sucre par deſſus, y iettant vn peu d'eau pour aider à le fondre ſeulement : apres vous mettrez voſtre poëſle ſur le feu, & confirez voſtre fruit le plus promptement que vous pourrez, afin que le boüillon ſurnageant continuellement le fruit, il le cuiſe égalemrent.

Vous aurez toûjours l'Eſcumoire à la main pour changer voſtre fruit de la place, & eſcumer continuellement : vous ne leuerez voſtre poëſle de deſſus le feu, que vous ne iugiez voſtre fruit eſtre confit, ce que vous pourrez remarquer par le boüillon, qui s'abbaiſſant ne fera tant de mouſſe ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de Syrop (que vous mettrez ſur vne Aſſiette,) ſi elles ne coulent point, alors vous tirerez voſtre poëſle de deſſus le feu, & verſerez vos

confitures dans quelque terrine, de crainte que ſeiournans dans la Poëſle, elles ne contractent quelque mauuais gouſt, prouenant du cuivre : vous les laiſſerez trois ou quatre iours repoſer dans cette terrine en lieu exempt de la poudre ſans les couurir, afin que toute l'humidité du fruit s'éuapore, & que le fruit prenne Sucre : au bout deſquels, vous pancherez voſtre terrine, & s'il y a quelque eau qui ſurnage le Syrop, vous l'égoutterez, puis renuerſerez vos confitures dans voſtre Poëſle, afin de les faire recuire ſi elles en ont de beſoin, & les laiſſerez vn peu refroidir, auant que de les mettre dans les pots pour les ſerrer : vous les laiſſerez quatre ou cinq iours ſans les couurir ; au bout deſquels, s'il y a quelque humidité deſſus vous l'égoutterez ; puis vous les couurirez comme i'ay dit cy deuant, y mettant vn papier de la rondeur du pot qui touche le Syrop : Et ſi vous les trouuiez aſſez cuittes du premier coup apres les auoir égouttées, vous vous contenterez de les faire chauffer ſans les vuider de la terrine, en les meſlant auec la gaſche ou l'écumoire, & eſtans vn peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme ie viens de dire.

L'on confit auſſi des Poires & autres fruits pour eſtre mangez chauds, ce que l'on appelle Compoſtes : comme par exemple le petit Certeau, & autres ſelon la couſtume du pays ou vous ſerez.

Pour les confire, vous les pelerez, comme i'ay dit cy deſſus, & les mettrez dans vn pot de terre neuf : à vne liure de Poires il ſuffit d'vn bon quarteron de ſucre, auec la moitié d'vn demy ſeptier de bon vin vermeil, & de l'eau, iuſques à ce que celles d'en haut trempent vous les couurirez du couuercle & les ferez boüillir à feu mediocre, les remuant de temps en temps,

pour ne les laisser attacher au pot, & quand elles seront à demy cuittes, vous y mettrez de la Canelle & du Clou de Giroffle, les acheuant de cuire à petit feu, iusques à ce que le Syrop soit assez fait à vostre volonté

Pour les seruir sur table, vous les rangerez le plus proprement que vous pourrez sur vne Assiette en rose, les montant les vnes sur les autres en pointe de Clocher; puis le Syrop estant vn peu refroidy, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrouse vostre fruit de tous costez.

Quant aux Pommes, il s'en confit fort peu au Sucre, si ce n'est en Composte, (c'est à dire pour estre mangées chaudes) mais pour garder, l'on n'en fait guere, à cause qu'elles sont mollasses, & n'ont pas grand goust.

Pour les Compostes, celles de Caluil seront confites sans peler & entieres, leur ostant seulement le trognon le plus proprement que l'on pourra, en le creusant par l'endroit de la queuë auec vn cousteau fort estroit comme ceux d'Angleterre : puis seront parboüillies, & bien égouttées auant que d'estre mises dans le Poëslon : A vne liure de fruit, il faut au moins six onces de Sucre, pour faire vn beau Syrop en gelée : & au lieu d'eau, vous ferez boüillir des pelures de Pommes de Reinette ou Cappendu ? & les ayant passées & pressées à trauers vne Estamine ou gros Linge : vous prendrez de ce jus, & en mettrez vne suffisante quantité pour confire vostre fruit, le moins que vous pourrez pourtant, de crainte qu'il ne se despece : vous le ferez cuire à grand feu de Charbon (celuy de bois estant du tout incommode au Sucre) afin que le boüillon surnageant le fruit il le confise également ; vous remuërez souuent vostre fruit, l'écumant

& tournant auec vne petite gasche de bois, qu'aurez faite de quelque rond de boëtte à Confitures ; c'est vne petite vstancile fort propre à manier le Sucre, tant en Confitures, au liquide qu'au sec, Pastes, Conserues, & Massepains, d'autant que l'on écume, tourne & mesle tout ce qui est dedans le poëslon iusques au fonds : le Graueur en a fait la figure tout au bas de la planche, qui est au commencement de ce Traitté.

Vostre fruit estant confit, vous tirerés le Poeslon du feu, & le laisserés presque refroidir auant que d'en oster vos Pommes, les roulant doucement dans leur syrop auec la gasche, puis vous les tirerés & poserés sur leur tron, afin qu'elles s'égouttent : en apres vous les dresserés en pyramide sur vne assiette, vne au milieu, six autour, trois dessus, & vne sur les trois qui sera la poincte : vous verserés vos égouttures dans le poeslon, & ferés cuire vostre syrop sur vn petit feu, iusques à ce qu'il soit en gelée, le remuant souuent, de crainte qu'il ne brûle ; puis quand vous voudrés seruir vostre fruit, vous le répandrés auec vne cuillier d'argent sur vos Pommes, les arrousant de tous costez, cela fera vn cottignac ou gelée qui ornera de beaucoup vostre fruit, remplissant aussi le fonds de l'assiette.

Les Pommes de Capendu, & Reinette se pelent, & se confisent entieres, ou par moitiées, leur ostant aussi les trognõs, & leur faisant vne gelée auec leurs peaux, comme i'ay dit cy-dessus.

Aux vnes & aux autres, si vous y voulez adiouster le Vin, vous metrez le rouge au Caluil, auec la Canelle & le Girofle, & le blanc aux autres auec le Fenoüil, cela augmentera de beaucoup leur goust,

Auec de la Pomme, l'on contrefait des Prunes qui

eſt en les couppant par quartiers, & de chaque quartier en tailler vn petit plotton, l'arrondiſſant en pointe par les deux bouts, de la meſme forme d'vne Prune; puis les faire parboüillir, & de leurs peleures en tirer le jus pour époiſſir la gelée, en les confiſant comme cy-deuant : eſtans cuittes on les dreſſera ſur l'aſſiette, en forme de pointe de clocher ou Pyramide : c'eſt vn plat fort agreable à voir, & qui ſurprend à l'abord ceux qui n'en ont point encores veu, ne pouuant dire ce que ce peut eſtre.

Vous pourrés faire de la gelée de Pommes à part, en tirant du jus des peaux & trognons, dont vous aurez oſté les pepins auant que de les mettre cuire : le tout eſtant bien cuit en l'eau, paſſé à l'Eſtamine, & bien preſſé, vous mettrez dans ce jus du Sucre en ſuffiſante quantité : ce que l'experience vous apprendra, en y mettant plutoſt plus que moins, faiſant cuire cette gelée en bonne conſiſtence, la remuant inceſſamment, puis vous la paſſerés à trauers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boëttes (pour garder en forme de Cottignac) ou ſur des aſſiettes pour la ſeruir la table : deſquelles aſſiettes ſi vous voulez vous en prendrés quelques vnes, & couperés ce Cottignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de Compoſtes, ou pour (tirant à l'épargne & ménage) en ſeruir peu, les entrelaçant en treillis ou figure de ſerpenteaux ſur des aſſiettes.

Pour ce qui eſt des Paſtes, ie n'en parleray qu'à la Section ſuiuante quand ie traitteray des Confitures ſeiches, d'autant qu'elles ſe font toutes preſque de la meſme façon.

Les Prunes ſe confiſent pelées & ſans peler en leur laiſſant les noyaux, & l'on ratiſſera ſeulement les

queuës pour les rendre plus vertes : on les iettera dans l'eau à mesure que l'on les pelera, elles se veulent cueillir pour confire, & non pas ramasser celles qui tombont, le vray temps pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir, les plus excellentes que l'on choisit, sont le Perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, l Abricot. la Brigno le; l'Islevert, Sainte Catherine, de Roy, & autres qui se trouuent tres-bonnes : celles que l'on pele ordinairement, ce sont celles de qui la peau deuient rouge en meurissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande delicatesse; car pour ce qui est du goust, la peau de toutes sortes de Frnits est la partie la plus sauoureuse de tout le fruit : l'on les fera parboüillir ou éuerdumer dans peu d'eau, & égouter comme nous auons dit cy-deuant: puis ayant mis à chaque liure de Fruit cinq quarterons de bon Sucre cassé auec vn peu d'eau de celle dans laquelle elles auront esté parboüillies. l'on iettera le tout dans la poësle, & la mettra t'on sur le fourneau, où le Charbon ne sera qu'à demy allumé, afin qu'en s'acheuant d'embrazer, le Sucre ait loisir de fondre, & que la poësle ne brusle point.

Vous remarquerez cecy, qu'à toutes Confitures au Sucre, le Charbon ne doit estre qu'à demy allumé, quand l on commence à confire, pour les causes que ie viens de dire, & s'il se peut, il faut tascher à les faire soutes d'vne cuitte; c'est à direr, sans les tirer de dessus le feu, que vous ne croyez qu'elles soient faites : car de les tant remettre de fois sur le feu, cela diminuë beaucoup de leur couleur, & fait brusler le Syrop, qui s'attache au haut de vostre poësle ou bassine : Il suffit que vous vous y teniez attentif, écumant soigneusement, & retournant ou faisant rouler le

fruit dans ſon Syrop, auec le dos de l'écumoire ou la gaſche, le faiſant toûjours boüillir par deſſus le fruit : & lors que vous verrez que le boüillon s'allentira, c'eſt vn ſigne qu'il approche de ſa cuiſſon : ce que vous reconnoiſtrez encore par les gouttes que mettrez ſur vne aſſiette, & qui ne couleront point.

Vos Confitures eſtans faites, vous les tirerez du feu, & les gouuernerez de la meſme façon que i'ay dit aux Poires.

Si vous voulez en dreſſer dans des taſſes, quand elles seront ſuffiſamment cuittes, & preſque refroidies, vous les égoutterez de leur Syrop, & les rangerez proprement dans les taſſes, ſans les preſſer par trop : puis au bout de deux ou trois iours, vous les égoutterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le Syrop, (s'il eſt trop clair vous le recuirez) puis le coulerez à trauers le quintin ſur vos Prunes, ſans les détacher de la taſſe, & le Syrop ſurnageant par deſſus, les garantira de chancir : vous les laiſſerez découuertes trois iours, & apres vous leur mettrez vn rond de papier de la grandeur de la taſſe, qui touchera au Syrop, afin que s'il chanciſſoit, l'on en changeaſt : cela fait que les Confitures paroiſſent beaucoup, & ſans comparaiſon plus belles quand on a leué ce papier, qui auec ſoy entraiſne toute la chanciſſeure ou candiſſeure, qui d'ordinaire ſe fait en forme de peau ſur toutes les Confitures, auſquelles on ne met point ce papier.

Pour les Compoſtes de Prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demie liure de Sucre à la liure de fruit : & pour la proprieté l'on leur coupe la moitié de la queuë, qui reſte pour les prendre auec

les doigts, si l'on ne se veut seruir de fourchettes.

Les Amandes & Abricots verts, sont les premiers fruits qui se confisent: on les prend tendres, auparauant que le bois du noyau commence à se durcir: Pour le confire, ils s'éuerdument dans l'eau claire, y mettant vn peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus: puis apres on les essuye chacun à part, pour oster cette bourre, & on les confit comme i'ay monstré cy-deuant, mettant seulement liure à liure de Sucre & de fruit: si c'est pour manger en Composte, il suffira de demie liure de Sucre à la liure de fruit.

Les Abricots estans en leur parfaite grosseur, se confissent pelez & sans peler: on leur pousse le noyau comme i'ay dit cy deuant aux Abricots seichez: aux plus verts, on leur donne vn petit boüillon pour les éuerdumer, puis sans les seicher sont pris auec l'écumoire, & mis dans le Sucre cassé, auec vn peu d'eau, en apres sont confits & gouuernez iusques à la fin de la mesme façon que les Prunes: Il faut cinq quarterons de Sucre à la liure de fruit.

Quant à ceux qui sont trop meurs pelez & non pelez, il les faut mettre parmy le Sucre cassé, auec fort peu d'eau, sans les faire parboüillir auparauant; & il ne faut craindre qu'ils se despecent, car la force du Sucre les saisit, & on les retire de la poesle plus entiers (s'il faut ainsi dire) que l'on ne les y a mis.

Aucuns y mettent les Amandes de leurs noyaux, en plaçant vne à chaque vuide d'entre les Abricots qui sont dans les tasses: si vous y en voulez mettre, ie vous conseille de les faire confire à part, dans vn peu de Sucre: car si vous les mettiez sans cuire, ils feroient décuire vostre Confiture, & elle chanciroit.

Quelques-vns aussi confisent les Abricots d'vne autre maniere, qui est de les peler, & au lieu de les mettre dans l'eau, ont du Sucre en poudre qu'ils iettent par dessus : les laissant infuser vn iour ou deux, tant que le Sucre soit fondu ; puis ils les mettent sur le feu, & les ayant retirez apres le premier boüillon, les laissent reposer encore deux autres iours dans leur Syrop; au bout desquels ils les acheuent de cuire, & mettent les Abricots dans les Pots;puis ils font recuire le Syrop & le versent par dessus : cette façon de confire est embarrassante, & ne fait pas si bien que celles que ie vous ay dit cy-deuant.

L'on fait aussi de tres-bonne Marmelade d'Abricots, Pesches, & autres Fruicts propres à ce sujet, en les prenant bien meurs, & les faisant cuire auec le Sucre, y mettant la moitié de demy-septier d'Eau à deux liures de Sucre, & trois liures de Fruict, vous la cuirez en consistence pour garder, puis la mettrez dans les Pots & Tasses en les couurant & gouuernant comme les autres Confitures.

Il faut que ie fasse icy vne petite digression touchant le Sucre, & que ie dise qu'il y a vn vieil erreur qui s'est tousiours pratiqué, parmy beaucoup de ceux qui se meslent de faire des Confitures : C'est qu'ils cuisent leur Sucre à part, iusques en consistence de parfait syrop, l'escumant soigneusement, puis ils mettent leur Fruict dedans & le confisent : quant à moy, l'experience m'a fait connoistre qu'ils se trompent tres-lourdement, pour les raisons que ie vous vais declarer, qui sont, que le sucre estant en syrop, exhale (auec l'Eau qu'ils y ont mis) la meilleure, & plus subtile qualité du sucre, qui penetre & saisit plus viuement le Fruict : ce qu'au contraire, celuy qui est desia en syrop, ne peut

confire que le dessus, à cause qu'il est engraissé, & espoissy par la cuisson : outre cette raison, iamais le Syrop ne prend que bien peu le goust du Fruict, ce qui le rend moins agreable.

Les Alberges & Pesches, comme elles sont assez semblables aux Abricots, aussi veulent elles estre confites de la mesme façon, en tout & par tout. C'est pourquoy ie n'en diray rien d'auantage; de crainte que par vne superfluité de discours ie ne grossisse par trop nostre Liure.

Les Coings estans des Fruis tres-durs, veulent estre confits d'autre façon que les tendres : Pour y paruenir, ils seront pelez promptement, coupez par quartiers, & les Trognons estans ostez, seront iettez dans l'Eau claire : Par apres ils seront mis boüillir, iusques à ce qu'ils approchent d'estre cuits; puis on vuidera l'Eau dans laquelle ils auront boüilly, & l'on y mettra de bon vin blanc, continuant à les faire cuire, tant que vous voyez qu'ils se veulent despecer, alors vous les tirerez du feu, & les mettrez égoutter & seicher : Cela fait vous les confirez comme les autres fruits precedens, trois quarterons de Sucre estans suffisans pour chaque liure de frvit, y adioustans la Canelle & le Cloud de Giroffle & les mettrez dans les pots au sortir de la Poesle, sans autre obseruation que de les poser en lieu sec.

Le Cotignac à la mode d'Orleans, se fait en mettant boüillir en eau claire les peaux des Coings, & les Trognons, y meslans aussi la gomme que tirerez des pepins, qu'aurez fait tremper, laquelle passerez à trauers vn linge, pour les en separer, auant que de la mettre parmy les peaux: le tout ayant bien boüilly, il le faudra passer par l'Estamine, puis faire cuire le jus tant qu'il espoississe, y adioustãt du vin blanc François, ou Bourguignon, d'autant

tant qu'il y a des vins qui noircissent en cuisant, comme font tous les vins d'Orleans, de Blois, & quelques autres : vous y mettrés du sucre à proportion du ius que vous aurez, ne vous en pouuant dire la doze, parce que ce sera fort ou foible, l'experience vous le fera connoistre dés le premier coup : cela fait, vous le mettrez cuire à feu mediocre en l'escumant bien, & le remuant souuent auec la gasche, pour l'empesches de s'attacher à la poisle : & quand vous reconnoistrez qu'il sera cuit en consistence de Gelée forte, vous le tirerez du feu, le versant à trauers quelque linge delié, sur les Mousses de plomb figurez, ou tout d'vn coup dans les Boettes où vous le voudrez conseruer.

Estant bien froid, pour retirer celuy des Mousses, & le mettre dans les boettes, faudra faire chauffer de l'eau dans quelque chaudron, tremper le Mousle dedans iusques au bord, puis le coeffant auec le fonds de la boette, retourner les deux ensemble s'en dessus dessous : le Cottignac quittera le plomb, & tombera dans la boette, laquelle vous égoutterés de l'eau qui pourroit y estre auec le Cottignac, qui sera fondu par l'eau chaude, en se détachant du Mousle : Vous les laisserez deux iours sans couurir, au bout desquels vous les fermerez, & serrerez en lieu sec.

Si pendant l'année ce Cottignac chancissoit, ou candissoit, ou bien qu'il y tombast quelque ordure, il faudroit faire chauffer de l'eau claire & en verser par dessus : cela emportera toute l'ordure, & il sera aussi beau que s'il venoit d'estre fait.

Les noix sont les confitures les plus longues à faire de toutes, on les choisira tendres, auparauant que le bois se fasse à la coquille, & les pelera-on proprement,

leur baillant trois ou quatre coups de cousteau de chacune, en long & non en trauers, afin qu'en boüillant elles soient mieux penetrées : à mesure que l'on les pelera, l'on les iettera dans l'eau tiede, & les fera on infuser en grande Eau sur la cendre chaude iusques au lendemain, que l'on les mettra boüillir en nouuelle eau, & estant tirées du feu & esgouttées, seront mises derechef infuser dans d'autre eau. & cela vous le reïtererés tant de fois, que reconnoissiez qu'elles n'ayent plus d'amertume, apres quoy vous les acheuerez de cuire en bon vin blanc François, à vn cent de Noix, vne pinte de vin, & autant d'eau, y mettant gros comme vne Noix seiche de bon Salpestre pour les mieux penetrer, & desarmetumer : au deffaut du Salpestre, vous y mettrés gros comme la moitié d'vne Noix de Sel, puis quand vous verrez qu'elles seront cuittes & qu'elles se voudront despecer, vous les tirerez hors de l'eau & les mettrés bien esgoutter & seicher dans quelque linge : ce qu'estant fait vous les larderez de bonne escorce de Citron, & les mettrez confire comme les autres que i'ay dites cy deuant, y adioustant vn peu d'eau pour faire fondre le sucre, & les assaisonnant de Canelle, & de Cloud de Giroffles : il suffira de trois bons quarterons de sucre pour liure de Noix, que peserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre : estans confites & le Syrop reduit en bonne consistance, vous les verserez dans les pots, les laissant descouuerts quelques iours comme les autres.

Les Cerises que l'on voudra confire, seront choisies les plus grosses, mieux nourries, & non tournés : on ne les prendra trop meures, mais quand elles auront vne couleur viue & vermeille par tout, celles de la Vallée de Montmorency sont fort en estime pour

leur bonté : c'est pourquoy l'on prendra son temps, quand on commence à les apporter à Paris, & on n'attendra pas la fin de la saison, où l'on n'en peut auoir que de lieu ombragé : car vous sçaurez, qu'en toutes sortes de fruits, les premiers qui se mangent en chaque saison (pourueu que l'on leur donne le temps de meurir) sont toûjours les plus excellens au goust, & les mieux conditionnez : les autres n'estans que comme des regains, qui par debilité n'ont peu accompagner les premiers en maturité.

Pour confire vos Cerises sans noyau, il les faut peser auant que d'en tirer les noyaux : puis auec le plus de proprieté que vous pourrez, tirer le noyau en pressant doucement la Cerise du bout des doigts, & tirant la queüe de l'autre main il sortira aisément sans la deschirer : Vous les ietterez à mesure dans vostre Poesle où il y aura du sucre en poudre, que vous aurez aussi pesé auant que de l'y mettre : vous verrez par le poids, ce qu'il y aura à desduire pour les queües & noyaux, afin de garder la doze necessaire du sucre qu'il conuient mettre à chaque liure : qui est, cinq quarterons de sucre pour chacune liure de Cerises, si vous les voulez faire belles à presentor, & qu'il y ait beaucoup de Syrop : Ie sçay bien qu'il seroit plus expeditif, apres leur auoir osté les noyaux, de les peser dans quelque papier, mais cela les gasteroit & patroüilleroit, ce que la Cerise ne peut souffrir à cause de sa delicatesse, e tournant facilement, & aussi qu'elle perdroit beaucoup de son ius : Pour fondre le sucre vous y mettrez quelque peu de ius de Cerises, qu'aurez pressées dans vn linge (les tournées seront assez bonnes pour cela) Vous mettrez la Poesle sur le feu, le charbon n'estant qu'à demy embrasé, pour les causes que i'ay dites

cy-deuant: vous cuirés vos Cerises tout d'vn boüillon, puis vous les tirerés du feu, les laissant presque refroidir, & les dresserés dans vos pots & tasses.

Si vous voulés en dresser dans des tasses comme les Prunes, n'en mettant qu'vn lit, & les laissant deux ou trois iours sans y mettre le syrop, & le rond de papier qui touche au syrop, elles seront belles à merueilles.

Quelques-vns y adioustent le ius de Gadelles, mais elles changent le goust de la Cerise par leur acidité; & rendent le syrop trop lié en Gelée: Si pourtant vous voulez tirer au ménage en y en mettant, il ne faudra qu'vne liure de sucre à vne liure de fruit.

Pour framboiser vos Cerises, à la place du noyau de chaque Cerise, vous y mettrés vne Framboise rouge, les ayant pesées auparauant, pour éuiter confusion à la dose du sucre qu'il faudra mettre.

Les Cerises où l'on n'ostera point le noyau, seront piquées chacune en deux endroits auec la pointe du cousteau, cela empesche qu'elles ne creuent, & quittent leur peau: vous les confirés comme dessus, vne liure de sucre estant suffisante à vne liure de fruit.

Les Griottes estans vne espece de Cerises, seront confites de la mesme façon que les Cerises: si vous y voulez mettre le ius de Gadelles, cela recueillera leur goust qui est assez plat: elles se veulent confire bien meures à cause de leur fermeté.

Le syrop de Cerises se fait auec du ius de Cerises bien meures, que passerés à trauers vne Estamine, ou Linge fort; & y adioustant le sucre (vne liure à chaque pinte de ius) vous le cuirés en consistence de syrop.

Pour le clarifier il faudra le couler à trauers vne fueille de papier broüillars, ou dans la Chausse d'Hypocras.

Pour faire la Gelée de Cerises, il faut passer des Cerises à trauers l'estamine, & y adiouster vn tiers de ius de Gadelles, puis à chaque pinte, mettre vne liure & mie de sucre, & la cuire a petit feu, en tournant toûjours de peur qu'elle ne se brusle : & pour connoistre quand elle sera faite, vous en mettrés quelques gouttes sur vne assiette : si estans refroidies, vous les pouués leuer auec la pointe du cousteau, la gelée sera faite, sinon il faudra continuer à la cuire: Vous la mettrés dans des boëttes comme le Cotignac.

Il y en a qui font des confitures de Cerises sans sucre, en passant force ius de Cerises & de Gadelles ensemble, le faisant cuire & le reduisant iusques au tiers, puis ils en confisent leurs Cerises: c'est vne commodité pour ceux qui n'ont point de sucre, mais ce n'est pas vn grand ragoust pour les bouches delicates.

Aux Compostes de Cerises, l'on y laisse la moitié de la queuë & le noyau par consequent : ce n'est d'ordinaire qu'à la nouueauté que l'on en sert sur table, il suffira de demie liure de sucre à la liure de Cerises, d'autant que c'est pour manger à l'instant qu'elles sont faites.

Pour les seruir sur l'Assiette, l'on dresse toutes les queuës en en-haut, puis l'on verse le syrop tout chaud par dessus à l'instant que l'on les veut seruir sur table.

Ie vous veux enseigner la maniere de faire l'eau Clairette, qui est vne composition tres-excellente pour rechauffer l'estomach des Vieillards, qui par manque de chaleur naturelle, ont souuent des cruditez & indigestions ; elle est aussi tres-bonne pour les personnes de toutes aages qui ont des debilités de cœur, & des especes de coliques, causées par les broüillards, ou froidures, cette eau les reconfortant extremement, &

& les remettant en parfaite santé : les Femmes en trauail d enfant en peuuent aussi vser, pour leur augmenter les forces & le courage.

Pour la faire, vous prendrez deux pintes de bonne eau de vie, si elle est rectifiée elle en sera encore plus excellente, vne liure des plus belles & plus grosses Cerises, ausquelles vous osterez seulement la queuë; vne liure de sucre, demie once de Canelle, & demie once de Clou de Giroffle : Vous mettrez le tout dans vne bouteille de verre, infuser au Soleil iusques à la fin des iours Caniculaires remuant par fois cette composition auec vn baston, ou bien renuersant la bouteille, tout le Marc qui est au fonds se meslera par tout, la tenant toûjours bien bouchée crainte de l'éuent.

Pleiu vne cuillier d'argent suffira pour vne prise. & vne Cerise que vous tirerez de la bouteille auec vn fil d'Archail, fait en petit dard, afin qu'il apporte la Cerise qu'aurez piquée.

En temps de peste, c'est vn tres bon & agreable preseruatif : vous en prendrez, & en donnerez à vos domestiques vne prise à chacun à ieun, & ne faudra manger de demie heure apres, afin que les esprits qui sont dans cette composition se respandent par tout le corps.

Les Grozeilles blanches ne se confisent guere au liquide, si ce n'est à la grande nouueauté que l'on en fait des Compostes pour seruir chaudes sur la table : elles se confisent ordinairement au sec, nous en parlerons au chapitre suiuant.

Pour les Compostes, l'on coupe la teste & la queüe des Grozeilles, & on les fait parboüillir, puis estans esgouttées on les pese & on les confit tout d'vn boüillon demie liure de sucre à la liure de fruict

sera plus que suffisante pour les rendre agreables.

Les Grozeilles rouges & Perlés que nous appellons Gadelles, se confisent au liquide, est vn petit fruit extremement agreable.

Pour les confire vous les peserez, & les separerez de leurs queuës, les mettant dans la poesle où sera le sucre en poudre : par apres vous y adiousterez du ius d'autres Gadelles qu'aurez pressées doucement dans l'estamine, puis les mettrez sur le feu, & les confirez tout d'vn boüillon : apres quoy vous les tirerez du feu, les laisserez vn peu refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses : Il suffira d'vne liure de sucre à vne liure de fruit pour les rendre tres-belles : vous y mettrez moins de sucre si vous voulez, & seront bonnes à manger : mais non si belles, ny auec tant de sirop.

La Gelée se fait en pressant les Gadelles, & tirant par force iusques à la derniere goutte de ius, d'autant que le plus espois ne sort que le dernier, puis vous y adiousterez le sucre, trois quarterons à la liure de ius (qui est vne pinte) estans suffisans pour faire de telle Gelée : vous la cuirez en consistence (comme i'ay dit cy deuant au Cerises) puis la dresserez dans des boëtes, la laissant refroidir deux ou trois iours auant de les couurir.

L'on framboise aussi des Gadelles en y mettant du ius de Framboises pour fondre le sucre, en lieu de celuy de Gadelles: cela leur donne vn parfum tres-agreable au goust

Quelques-vns confisent des Gadelles sans Sucre, en tirant & exprimant quantité de ius, le faisant reduire au tiers: puis y mettant confire les Gadelles, ils les cuisent iusques à ce qu'ils croyent qu'elles le soient suffisãment pour estre gardées : s'il y adioustoient seulement

vn quarteron de sucre à la liure du fruit, elles auroient quelque petit agréement qui les feroit manger, mais sans sucre, c'est vne estrange confiture.

Les Framboises se veulent confire & garder de la mesme façon que les Cerises, mettant cinq quarterons de sucre à la liure de Framboises, afin que le Syrop en soit plus beau.

Le Verjus que vous prendrés pour confire, est celuy que l'on appelle Bicanne ou Bourdela, & duquel à Paris on fait le verjus & que l'on pile aux Pressoirs de Sainte Oportune, du pont Saint Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & espoisseur de chair, fait la plus belle & agreable confiture.

Vous le choisirés non trop mollasse ou meur, mais dans sa beauté, auant que le goust s'adoucisse vous le peserés égrené de sa raffle, & le fendrés par la moitié en long, ostant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire, à mesure que le fendrés; puis vous le ferés parboüillir, mettant vne petite pincée ou deux pincées de Salpestre, pour luy conseruer sa couleur verte : Estant amorty seulement, vous le tirerés du feu, & le couurirés de quelque linge, le laissant refroidir dans son eau, l'égoutterés & le mettrés dans le Sucre en poudre, y adioustant vn peu d'autre eau claire, pour fondre le Sucre seulement; puis vous le confirés tout d'vne cuitte, car si le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdroit beaucoup de sa couleur: Estant cuit en bonne consistance, vous le retirerés du feu, le verserés dans quelque terrine, pour ne le laisser dans la poësle chaude, qui destruiroit aussi beaucoup de sa couleur, & apres le dresserés dans vos pots & tasses, ainsi que les Cerises : Il faut liure à liure de sucre & de fruit, pour rendre vostre verjus bien beau.

Il s'en confit auſſi ſans ſucre, ou auec bien peu : mais c'eſt vne confiture fort deſagreable, qui dégouſte plûtoſt les pauures Malades à qui l'on les donne, que de leur réueiller l'appetit.

Si vous voulés, vous ferés de la gelée de Verjus, de la meſme façon que i'ay dit aux Grozeilles, y adiouſtant du jus de peaux de Pommes de Reinette ou Capendu, pour luy donner quelque liaiſon, ou bien de la Gomme de pepins de Coins, elle ſera fort agreable à manger à cauſe de ſon acidité.

Les raiſins Muſcats ſeront fendus comme le Verjus pour leur oſter les pepins, & en meſme temps jettés dans la poëſle ſur le ſucre en poudre : l'on en preſſera quelques grappes pour en tirer du Mouſt, afin de donner vne ſuffiſante humidité au Sucre pour le fondre : car ſi vous en donniez trop peu, le Sucre ne fondroit pas tout, & les plus gros morceaux ſe maintiendroient en forme de Conſerue : C'eſt pourquoy en ce fruit-cy & en tous autres, vous y mettrés du deſcuit, (c'eſt à dire eau ou jus,) vne ſuffiſante quantité : ce que l'experience vous apprendra en peu de temps : Car auſſi d'y en mettre par excez, il faudroit que vos Confitures fuſſent plus long-temps ſur le feu pour exhaler le trop d'humidité qu'il y auroit, & cela les deſpeceroit par trop de cuiſſon, & gaſteroit la couleur.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de ſucre à la liure de Muſcats, afin qu'il y ait quantité de ſyrop, qui eſt la grande beauté en ces confitures-là: Vous les confirés, puis les dreſſerés dans des taſſes, n'y mettant qu'vn lit de Muſcat : & au bout de deux iours vous verſerés le ſyrop deſſus, & les couurirés & gouuernerés comme les Ceriſes.

Les autres Raiſins ſeront confits ſans autre façon

que de les faire vn peu amortir au Soleil ou au four, & les efgrener ſans les fendre : mettre liure à liure de ſucre & de fruit, puis les cuire en bonne conſiſtence, & les dreſſer dans des pots & taſſent les gouuernant comme des Muſcats.

Les Carottes & Paſtenades ſe confiſent au ſucre, & ſe ſeruent ordinairement chaudes en compoſte : Pour les confire, vous choiſirez les plus belles & plus nettes de neufs, & racines : vous les ratiſerez les iettant dans l'eau tiede, puis les ferez parboüillir, iuſques à ce qu'elles attendriſſent ou amolliſſent; par apres vous les tirerez du feu, vous les eſgouterez & ſeicherez dans vn linge: cela fait vous les mettrez dans le ſucre en poudre auec vn peu d'eau, & les ferez boüillir tout d'vn boüillon, & les trancherez en long ou en roelles, puis les ayant dreſſées ſur des Aſſiettes, vous ietterez le ſirop par deſſus Ie trouue vne autre methode de les confire beaucoup plus facile qui eſt de les mettre dans vn pot de terre comme des poires de Carreau, les faiſant cuire premierement auec l'eau, puis aux rouges y adiouſter le vin rouge, auec le ſucre, la Canelle, & le Cloud de Giroffle : & aux autres qui ſont iaunes & blanches, le vin blanc François, auec le fenoüil vert, le ſirop eſtant de bonne conſiſtence, vous les taillerez, dreſſerez ſur des Aſſiettes, & ietterez le ſirop chaud par deſſus : il n'eſt de beſoin de mettre plus de ſix onces de ſucre à chaque liure de racines.

Les Neffles ſe cuiſent au vin dans la poeſle à fricaſſer, leur ayant oſté les aiſle & la queuë; puis l'on y met du ſucre, & quand le ſirop eſt preſque fait; on les dreſſe & les poudre-on de ſucre par deſſus.

Le ſirop de Limons ſe fait ou par infuſion, ou par cuiſſon : Par infuſion, en mettant à ve liure de ius

de Citron deux liures de ſucre en poudre, & l'expoſer au grand Soleil : Par cuiſſon, en mettant à vne liure de ius, vne liure & demie de ſucre caſſé, & le faire cuire vn peu moins que iuſques à la conſiſtance de ſirop : qui eſt qu'en en mettant ſur vne Aſſiette, il ne coule point puis vous le ſerrerez dans des bouteilles de verre ſans Ozier, afin que s'il vouloit chancir, on le miſt au Soleil, ou dans le four, apres que l'an auroit retiré la fournée de pain : Si vous y voulez adiouſter le Muſc & l'Ambregris, vous la rendrez ſemblable à l'A gre de Cetre.

La Limonade ſe fait auec le dedans des Citrons, oſtant les plus groſſes peaux qui ſeparent les graines & les mettans tremper en eau claire, puis vous y adiouſterez du ſucre en poudre, la quantité que iugerez eſtre neceſſaire & mettrez auſſi tremper dedans quelque peu de Coriandre, caſſée & enfermée dans vn petit linge, auec quelque morceau de Canelle : Le Muſc & l'Ambre y pourront eſtre adjouſtez pour l'aſſaiſonner plus delicieuſement.

Vous laiſſerez infuſer le tout enuiron demy iour, le verſant ſouuent d'vn vaiſſeau en vn autre, & preſſant auec la main les Citrons qui ſont dedans : Vous y gouſterez pour iuger ce qui y manqueroit à la rendre excellente, & apres l'auoir paſſée à trauers vn linge ſans preſſer le Marc, vous la mettrez dans des bouteilles pour eſtre ſeruie aux Dames : Cette boiſſon ne dure pas plus de trois iours en ſa bonté, c'eſt pourquoy l'on ne la fera qu'au beſoin.

Il y en a qui y adiouſte les amandes pilez: mais comme c'eſt vne boiſſon, la plus ſimple qu'elle peut eſtre eſt la meilleure.

Les meures ſe doiuent prendre à demy noires pour

estre en leur bonté : elles se confisent en mettant trois quarterons de sucre, à la liure de fruit, & seront cuites toutes d'vn boüillon comme les Cerises, puis serrerés dans les pots : l'on en fait aussi du syrop à part pour le mal de gorge, que vous façonnerés comme celuy des Cerises.

Des Confitures au Sec, & Pastes de fruits.

SECTION VI.

LEs Confitures Seiches sont estimables, en ce qu'elles s'enuoyent de loing, & se presentent aux personnes des plus hautes qualités, qui les estiment tant pour leur bonté, que pour la commodité qu'ils ont de les porter en la pochette, à cause de leur friand goust, & pour leur faire bonne bouche au sortir du repas.

Il faut en vous donnant la methode de les seicher, aller d'ordre comme i'ay fait aux autres sections. Ie commenceray donc par les Poiros, & vous diray que les ayant confites (comme i'ay dit cy-deuant) & estans prestes à tirer du feu, si vous voulés les mettre au sec dans le mesme iour, vous leur dõnerés quelques boüillons d'auantage que pour garder au liquide ; & ce iusques à ce que le Syrop se vueille congeler en Conserue : alors vous tirerés vostre poësle du feu, & mettrés vos Poires sur des Ardoises ou fueilles de fer blanc, pour les porter seicher dans l'Estuue.

Cette Estuue est vn petit cabinet bien formé de tous costés reserué la porte, par laquelle vous passerés pour ranger vos Ardoises, sur les tablettes desquelles il sera

tout entouré, & mettrés à bas vne poësle, ou rechaut de feu, pour desseicher le trop d'humidité, qui reste en vos confitures, les retournant, & changeant de place, autant de fois que vous iugerés qu'elles en auront de besoin.

Si vous ne voulés seicher vos poires qu'à mesure que vous en aurés affaire, (à cause qu'elles sont de beaucoup plus belles fraiches faites que vieilles seichées:) vous les garderés au liquide, & quand vous les voudrez seicher, vous ferés fondre quelque peu de sucre, comme vn quarteron ou enuiron, à chaque liure de poires, & le mettrés cuire en consistance de Conserue, comme ie vous enseigneray à connoistre cette cuisson en la section suiuante: puis vous verserés vos confitures dedans, leur baillerés le boüillon iusques à ce qu'elles soient reuenuës à la cuisson de Conserue: les tirerés du feu, & dresserés sur les Ardoises, pour estre portées à l'estuue secher comme dessus.

Vous les laisserés refroidir entierement, auant que de les mettre dans les boëttes pour les serrer, mettant à chaque lit de fruit, vne fueille de papier seché, & les rangerés proprement sans les presser, à cause qu'en les froisant vous rompriez la glace qui est sur le fruit: ce qui le rendroit blanc de sucre ou farineux, & enlaidiroit son lustre.

L'on a de coustume de l'er les petites Muscadilles par bouquets en sortant de l'estuue, auant que de les mettre dans les boëttes, sept à chacun bouquet, d'où vient le nom que l'on leur donne de sept en gueule, ou bien que le Trocher où elles viennent à l'Arbre, en produit ordinairement sept, qui à cause de leur petitesse, peuuent estre mangées d'vne seule bouchée: les autres gros Muscats, Banquets, petits Roussèlets,

& autres petites poires ſemblables, ſeront liées par trois ou quatre enſemble ſelon leur groſſeur.

Pour faire la paſte, vous prendrez des poires de meilleur gouſt que vous pourrez, & celle qui auront la peau de belle couleur. Vous ne les pelerez point; mais ayant oſté la teſte, le trognon, & la queuë; vous les ferez parboüillir, les tirerez du poeſlon, les eſgouterez, & ſecherez, puis les paſſerez à trauers l'eſtamine, ou au ſas, (comme l'on munde la Caſſe) par apres vous prendrez les peaux qui n'auront peu paſſer, les pilerez dans le Mortier d'Albaſtrr, & les paſſerez auſſi: Cela fait, vous peſerez voſtre paſte ſur quelque papier, la mettrez dans le poeſlon auec le ſucre en poudre bien delié à proportion: cuire cette paſte à petit feu, la remuant continuellement de crainte qu'elle ne bruſle, s'attachant au poeſlon, & la retournerez inceſſamment, iuſques à ce que vous reconnoiſſiez que la paſte quite le poeſlon: alors vous la tirerez du feu, & la dreſſerez en Maccaron ſur vos Ardoiſes, la mettant ſeicher dans voſtre eſtuue; Vous les retournerez & changerez de place tant qu'elles ſoient ſeichées, puis les tirerez de l'eſtuue & les rangerez dans les boetes comme les poires: demie liure de ſucre ſuffit à chaque liure de fruit: ſi vous voulez prendre les belles peaux des fruits que pelerez pour apres les auoir vn peu éuerdumées les piler & paſſer, vous augmenterez de beaucoup le gouſt de vos paſtes: d'autant que le gouſt le plus releué du fruict eſt touſiours en la peau.

Quant aux Pommes, la Confiture n'en eſt trop exquiſe, c'eſt pourquoy l'on en confit fort peu: ſi vous en voulez confire, vous vous gouuernerez comme aux Poires.

L'on fait des paſtes de Pommes, deſquelles l'on

contrefait les Abricots à Oreilles, autant qu'ils sont rares : Pour ce faire, l'on prend des Pommes de Renette, ou de Capendu, les plus belles que l'on peut, on les coupe par moitié, & on leur oste la teste, & le trognon, puis on les met parboüillir, & on les passe comme les Poires : Pour y donner le goust, on prend des Abricots secs, les vieils d'vn an, & passez, y seront fort propres, & particulierement ceux qui auront esté confits auec la peau, ou bien si vous auez confit des peaux d'Abricots dans la saison pour ce suiet, ayant osté le rouge qui y est, & ne laissant que le iaune : c'est au temps que les Pommes ont vn peu passé leur plus grande verdeur, qui sera enuiron vn mois apres qu'elles auront esté mises dans le fruitier, que vous en tirerez hors des plus belles, & des plus saines ; pour preparer (comme ie viens de dire) pillerez vos peaux d'Abricots, les passerez au sas, & les meslerez auec les Pommes, puis vous peserez le tout, & mettrez la moitié autant de sucre en poudre que vous aurez de Marmelade, par apres vous ferez cuire cette paste, comme i'ay dit celle des poires : estant cuitte vous la tirerez du feu, la laissant vn peu refroidir, & auec de petits Mousles faits en forme d'vn Abricot ouuert, vous mouslerez cette paste, & la ferez secher dans l'estuue sur les Ardoises, la retournant à propos : & quand elle commencera à se secher, vous luy donnerez le ply pareil à celuy des vrais Abricots à Oreille, les acheuant de secher, puis vous les serrerez dans les boetes, mettant aussi du papier entre les lits comme aux autres fruicts secs.

Les Prunes seches se confisent comme au liquide, pelées & sans peler, puis on les seche, & serre dans les boetes, tout de la mesme façon que i'ay dit aux Poires.

Les prunes seches s'enueloppent par fois dans des petits papiers chacune à part pour plus grande commodité, & propreté, à les porter dans la pochette.

Les Pastes de prunes se font de la mesme maniere que les autres precedẽtes; on ostera la peau à celles qui sont colorées afin qu'elle ne donne aucune teinture à la paste, mais qu'elle soit d'vne belle couleur verte.

Il se fait en Bourgogne vne paste de Prunes de Moyeu laquelle s'appreste tout de la mesme façon que les autres, reserué que l'on ne la cuit pas iusques à ce qu elle quitte le poësson : mais vn peu moins cuitte l on la verse dans des boëttes, que l'on laisse quelque temps refroidir, sans les couurir, comme quatre ou cinq iours; au bout desquels, on ferme les boëttes, & on les serre auec les Cottignacs, pour y regarder de temps à autre, si elles se conseruent bien.

Les Amandes & Abricots verts, ayans esté preparés comme pour le liquide, & estans cuits seront tirés de leur syrop, & sechés ainsi que les autres fruits que i ay dit cy deuant.

Les Abricots meurs se mettent ordinairement à Oreilles; pour les y preparer, il faut les ouurir par moitiées & les appiatir pour secher, puis estans vn peu secs les refermer, & leur faire faire à chaque moitié vn quart de tour, en les tirant en long, ils se rencontreront de la mesme figure que l'on a de coustume de se façonner.

Pour la paste d'Abricots, elle sera façonnée comme les precedentes, en faisant vn peu parboüillir le fruit, & ostant la peau aux endroits où elle est rouge, puis les piler & passer, (mettant demie liure de sucre à la liure de fruit) les cuire en consistance, qui est iusques à ce que la paste quitte le poesson, par apres les dresser

par

par Maccarons sur les Ardoises, les secher & serrer comme les autres.

Le Ramage de Genne se fait auec cette paste d'Abricots; laquelle estant cuite en consistence, vous la laisserés refroidir, puis ayant poudré vos mousles auec du sucre delié, passé au Tamis de soye, lequel vous mettrez dans vn linge assez fin, & le secouërez sur le Mousle: cette poudre ira par tout, & empeschera que la paste ne s'attache au Mousle, ce qu'ayant fait vous emplirez vostre Mousle, & auec vn rouleau de Paticier appuyerez par tout en roulant sur le Mousle, & ostant le superflus, il restera la fidure du Mousse: cette paste estant froide, vous la renuerserez sur l'Ardoise, pour la mettre secher aux Estuues, en cas qu'e le soit trop mollasse: ou si elle a de la liaison suffisante, vous la mettrés tout d'vn coup dans la boette, pour la serrer auec les autres.

Si vous ne voulés faire des compartimens, ou chiffres, vous mettrés vostre paste toute froide sur vne table qu'aurés poudrée de sucre auparauant, & l'estendrés auec le rouleau, de l'époisseur que voulés qu'elle soit: puis auec des modelles de fer blanc, la couperés en le appuyant dessus, ou bien vous la taillerés auec le cousteau en la figure que dresserés: cela fait, vous la mettrés aux Estuues si elle en a besoin, & estant froide la serrerés dans la boette comme les autres.

Les Pesches de toutes sortes seront mises au sec & en paste, de la mesme maniere que ie vous ay enseigné d'accommoder les Abricots.

Pour ce qui est des Coins, il ne s'en seiche que par fantaisie, d'autant que c'est vn fruit qui est assez dur de luy mesme, toutesfois si vous voulés en secher, vous vous y gouuernerés comme aux autres, le faisant

pourtant parboüillir, & prest à se dépecer, auant que de le confire, afin qu'il en soit plus delicat.

La Paste se pourra aussi faire comme les precedentes ; il n'est de besoin d'y mettre les peaux, d'autant que d'eux mesmes ils ont & assés de goust, & assés de liaison.

Les Noix se preparent pour estre mises au sec, en les choisissant comme pour le liquide, mais il leur faut oster tout le vert iusques au blanc ; les iettant en l'eau claire à mesure que l'on les pele, puis les desamertumer en les faisant parboüillir en diuerses eaux, comme i'ay dit aux liquides, & les confire, secher & serrer, ainsi que les autres fruits precedens

Il ne se fait point de Paste de Noix : c'est pourquoy ie n'en diray rien.

Quant aux Cerises & Agriottes, on les confit pour mettre au sec comme les autres precedẽs fruits, se lient par bouquets ainsi que les Muscadilles, & on les met à Oreilles comme les Abricots, en les ioignant deux ensemble, qui se souderont en sechans à l'estuue

Pour la Paste, elle se fait de deux façons : L'vne en pressant des Cerises bien meures dans l'Estamine, & broyant les peaux dans le Mortier, puis les passer au Tamis : mettre le tout sur le feu, & le faire reduire à la moitié : adioustant demie liure de sucre en poudre, à chaque liure de Suc, & cuisant le tout en consistence de paste : L'autre que ie trouue beaucoup meilleure, est d'espreindre vn peu de Cerises, les froissant auec les mains, & ce qui restera dans l'Estamine, le passer au sas, piler les peaux qui pourront rester, & les passer aussi, puis y adiouster le sucre en poudre, à chaque liure de fruit demie liure de sucre, mettre cuire le tout en consistence, puis la dresser en Macarons sur les Ar-

doises, pour estre seché aux Estuues.

Le jus prouenant de l'expression qu'aurés fait de vos Cerises, sera confit en sirop pour garder, & aussi l'on en pourra mettre dans le sucre pour le fondre, quand vous serés les confitures liquides.

Les Grozeilles se mettent au sec comme les fruits precedents, ayant obserué auparauant ce que i'en ay dit pour les confire au liquide.

Pour les Gadelles, il ne s'en confit point au sec, à cause de leur petitesse : mais l'on en fait des pastes excellentes, les froissant dans l'Estamine, & passant au sas bien delié, pour en oster les petits pepins & la teste: vous la ferés, tout de la mesme maniere que celle des Cerises.

Les Framboises Rouges & blanches ne se mettent point au sec, non plus que les Gadelles, mais les pastes sont beaucoup à estimer pour leur agreable goust : elles se font cõme celle des Cerises y meslant quelque peu de gadelle pour en releuer le goust par leur petite acidité.

Les Verjus & Muscats ne se confisent point aussi au sec : les pastes que l'on en fait sont tres-bonnes, & se veulent aussi façonner comme les Cerises ayant auparauant preparé le fruit, comme i'ay dit cy-deuant, quãd i'ay enseigné la maniere de les confire au liquide.

Les Orenges se confisent entieres ou par quartiers : pour les preparer, il faut raper tout le jaune, auec vne rape de cuivre : puis si vous les voulés confire entiers, il faudra faire vn trou à l'endroit de la queuë, & tirer auec patience tout le dedans, la peau la plus deliée que l'on pourra : on les mettra tremper à mesme dans l'eau tiede, par apres on les fera parboüillir en grande eau pour en oster toute l'amertume, la changeant plusieurs fois, tant qu'elle n'ait plus

aucun gouſt d'amer : cela fait vous les tirerez du feu, les iettans dans d'autre eau tiede, puis ferez fondre voſtre ſucre à petit feu ; cependant qu'il fondra vous mettrés égoutter vos Orenges, les poſant ſur vn linge pluſieurs doubles, le trou deſſous : apres vous les mettrez dans le ſucre, que ferez cuire iuſques à la conſiſtence de Conſerue : pendant qu'ils cuiront vous les remuerez & tournerez ſouuent auec la gaſche, puis les retirerez auec l'écumoire, & égouterez bien le ſucre qui ſera dedans ; apres quoy vous les mettrés ſecher dans l'eſtuue, ce qui ſe fera en demie heure de temps : au defaut d'eſtuue vous les mettrés deuant le feu ſur de petits brins de balay, ou ils ſe ſecheront.

Pour celles que vous voudrez mettre par quartiers, ayant râpe tout le iaune vous couperez la peau en tant de parties que vous voudrez, & en la tirant proprement, vous la ſeparerez du dedans ſans rien rompre: & ſi vous voulez, vous la ferez beaucoup plus deliée ou tenuës que celles que l'on confit entieres.

L'on coupe auſſi de cette peau par petites parties, que l'on nomme des Zeſtes, tout de la meſme forme que l'on en prend ſur les Orenges, pour en les preſſant ietter cõtre vn verre (ou il y a du vin) vn eſprit ſubtil qui eſt dedans, lequel donne gouſt au vin à trauers le verre : ces meſmes Zeſtes eſtans preſſez contre la flamme d'vne Chandelle, cét eſprit prend feu en petillant.

L'on coupe encore les peaux d'Orenges & Citrons, en forme de gros lardons, leſquels on confit comme i'ay dit cy-deuant; puis eſtant cuits, l'on iette dans leur ſirop d'autres lardons d'eſcorce de Citron confite bien verte : le ſucre eſtant cuit iuſques en Conſerue, il faut prendre ces lardons auec l'Eſcumoire, & les ayant bien égouttez, vous les dreſſerez en forme de rocher, entre-

meslant les couleurs ; ce qu'estant fait vous les seicherez dans l'estuue, ou les mettrez simplement deuant le feu.

Vous obseruerez que les Orenges & Citrons, tels que nous les auons à Paris, ne se veulent confire qu'à mesure que l'on en a besoin : d'autant qu'Ils blanchissent & se farinent quand ils sont vieils faits, ce qui est fort desagreable à voir.

Pour la doze du Sucre, ie ne vous en donneray point, d'autant que le plus que vous y en mettrez ne sera pas perdu, seruant à faire vos Conserues & Massepains, comme ie vous diray en la Section suiuante, & aussi qu'il est necessaire que ce fruit soit en plein Sucre, pour se bien confire.

Vous ne ietterez la rappure de vos peaux d'Orenges, car elle seruira à faire de tres-belles & bonnes Conserues.

Les Citrons se confiront tout de la mesme maniere que les Orenges sans nulle reserue : L'on taille des tranches fort deliés sur les poncilles, larges de deux ou trois doigts, lesquelles on confit & seiche, comme celles des Orenges.

Des Laictuës royales se tire vn Cardon quand elles montent à graine, duquel on fait la Confitures que les Italiens appellent gorge d'Ange.

Pour les confire vous les dépoüillerez de leur petite peau ou escorce, les iettant dans l'eau fraische, & les ferez vn peu euerdumer ; puis les mettrez dans le Sucre en poudre auec quelque peu d'eau claire pour fondre le Sucre, apres quoy vous les ferez cuire tout d'vn boüillon iusques à ce que le Sucre soit en Conserue : alors vous les tirerés auec l'escumoire, les mettrés seicher sur les Ardoises dans vostre estuue, les retour-

nans de tous costés, & estans secs les serrerés dans les boëttes comme les autres fruits secs: Si vous voulés à la fin de la cuisson y adiouster vn peu d'eau de fleurs d'Orenges, pour leur bailler quelque odeur, à cause qu'ils sont insipides, cela les ameliorera extrémement.

L'on pourra aussi confire beaucoup d'autres sortes de fruits, comme Melons, Concombres, mesme des Citroüilles si par curiosité ou par excessiue dépense, on vouloit faire voir des fruits, confits de toutes sortes.

Des Conserues & Massepains.

SECTION VII.

DAns cette derniere Section, qui sera la conclusion de nostre Liure, ie vous veux enseigner la plus diuertissante & la plus agreable methode de confire les fleurs & les fruits de vostre Iardin, & en la pratique de laquelle ie m'asseure que vous y prendrés plus de plaisir que vous n'en pouués souhaitter; car les objets y sont si agreables que la veuë se trouue extrémement recrée en la diuersité des couleurs que l'on y employe; & aussi que l'Esprit se plaist à inuenter mille gentillesses (deriuées de tout ce que ie vais escrire) & les ranger auec iustesse pour satisfaire ceux deuant qui ils sont presentés.

Nous commencerons par les fleurs, & dirons que l'on en fait des Conserues de toutes si l'on veut: mais ie ne m'arresteray qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur, & les agreables à manger, laissant les autres que les Medecins ordonnent pour la santé.

La Violette comme celle qui vient la premiere au

Printemps, sera mise en teste de ce Chapitre, ie ne m'assuiettiray pas pourtant à mettre les fleurs selon le rang que les saisons nous donnent, mais comme elles me viendront en la pensée.

Pour en faire de la Conserue vous éplucherés les fleurs ne prenant simplement que ce qui est Violet aux fueilles, & les broyerés bien dans vn mortier de Marbre, ou de Pierre, tant que la paste en soit si deliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de fueille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrés du Sucre dans le poëslon pour en faire vne cuitte ou venuë, la plus grande sera de quatre liures au plus, & la moindre d vne liure, quoy que l'on en puisse encore mettre moins : mais il y auroit trop de perte, à cause du Sucre qui s'attache au poeslon, à quatre liures de Sucre, vous mettrés enuiron vne chopine, ou trois demy septiers d'eau, pour le faire fondre en l'arrousant par tout : vous mettrés vostre poëslon sur le feu de Charbon à demy embrasé, afin que le Sucre se fonde à loisir ; puis quand il boüillira vous l'escumerés auec la gasche, & le remuërez souuent afin qu'il se cuise également : vous donnerés le feu à vostre poeslon vn peu plus par le deuant que par derriere afin que l'écume poussée par le boüillon vers la queuë du poeslon se puisse plus facilement enieuer : & apres qu'il sera bien écumé, vous mettrés le feu sous le milieu de vostre poeslon.

Pour connoistre quand vostre Sucre sera cuit en consistence de Conserue, vous le pourrés par trois façons: La premiere, quand en tournant & meslant vostre Sucre de tous costés, vous retirerés vostre gasche sans l'égoutter que bien peu, & la secoüant (comme si

vous vouliez pousser vne balle d'arriere-main auec la raquette) vous verrez qu'il se fera en filasse volante. La seconde connoissance est quand ayant retourné vostre Sucre, vous laissez égoutter vostre gasche, & que dans les dernieres gouttes qui tombent, il reste à la gasche comme vn petit filet qui remonte se retortillant en forme de queuë de Cochon : Et la troisiéme, quand apres auoir boüilly long temps, vous voyez qu'il s'époissit, & au lieu qu'il faisoit son boüillon dans le milieu, il se fait de tous costez, mais plus lentement, par là vous pouuez iuger qu il est cuit.

Vous le tirerés de dessus le feu, & luy laisserés passer la plus grande chaleur : apres quoy vous prendrés vostre Paste de Violettes, la mettrés dans le Sucre en motte, à vn des costés de vostre poisson, & la destremperés petit à petit auec la gasche : puis vous la meslerés par tout le poeslon, la tournant & renuersant auec le plus de promptitude q e vous pourrés ; & ce iusques à ce que la chaleur en soit appaisée, ce que vous reconnoistrés quand le boüillon cessera, & que vostre Sucre sera en repos ayant dissipé l'humidité qui estoit aux violettes.

Pour la doze à quatre liures de Sucre il faudra enuiron gros comme le poing d vn Enfant de dix ans, ou trois balles de tripot, de fleurs de Violette pilées.

Ayant passé dans le poeslon sa plus grande chaleur, vous la dresserés ou en la versant dans des tourtieres de papier bien sech ées pour estre coupée en biscuits : ou en plateaux que puiserés dans le poeslon auec la cuillier d argent, escremant & prenant toûjours le dessus, qui fera comme vne petite glace, & versant la cuillerée sur du papier bien sec, cela fera vn petit rond grand comme vne piece d'vn escu : ou bien en

prenant sur la gasche, & auec le cousteau la couper par maccarons: mais il faut qu'à cette derniere façon vostre Sucre soit presque froid, autremẽt il couleroit de dessus la gasche, quand vous voudrés en faire des maccarons de toute la poeslonnée, il ne faudra prendre que par vn costé de vostre poeslon, & non pas de tous costés: à cause que vostre Conserue se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poeslon.

Pour retirer du poeslon toute vostre Conserue iusques à la derniere miette, il y faudra mettre trois ou quatre gouttes d'eau & en arrouser les bords de vostre Conserue; puis le presenter au feu per tous les costés & à mesure qu'il chauffera, détacher vostre Conserue du poeslon, l'amasser en monceau auec la gasche, & la tailler en maccarons comme la premiere tirée: Cette derniere Conserue ne sera pas si haute en sa couleur verdasse que la premiere, à cause de la crasse du Sucre qui s'attache au poeslon, & aussi que toute couleur remise au feu diminuë beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublierés pas à trauailler vos biscuits dans vos tourtieres auant qu'ils soient froids, car ils se romproient

Vous leuerés vos Conserues de dessus les papiers quãd elles auront encore vn peu de chaleur, si vous n'en voulés briser beaucoup, & si elles sont trop froides & que vous ayés peine à leuer, vous chaufferés vn aix, & poserés les papiers dessus, cela fera resuër vos Conserues, & elles se leueront facilement.

Vous obseruerés trois choses tres necessaires en toutes les Conserues: La premiere, que vous soyez en lieu chaud, & bien fermé, à cause que le froid vous empesche d'auoir le temps de verser & façonner vos Conserues. La seconde, que vos tables soient propres, &

n'ayant aucune graiſſe: car la Conſerue dans ſa chaleur eſtant verſée, attireroit cette graiſſe à trauers le papier, ce qui l'empeſcheroit de ſe prendre : Et la troiſiéme, que les papiers ſur leſquels vous la verſés & dreſſés, ſoient bien blancs, bien nets, & bien ſechés.

Imprimez vous bien dans l'eſprit tout ce que ie vous viens de dire : car cela vous ſeruira en toutes les autres que ie vous diray cy-apres.

Les fleurs de Bourrache, Bugloſſe, Soulcy, Iaſmin, & les fueilles de Fenoüil vert, ſe confiſent de la meſme methode que les Violettes.

Le Syrop violat eſtant pluſtoſt vne boiſſon qu'vn medicament : i'ay creu neceſſaire de vous en donner la compoſition, quoy qu'il ſemble que ie le deurois pluſtoſt auoir mis au rang des Confitures liquides qu'en cét endroit cy: neantmoins parce qu'il ne ſe cõfit point de Violettes ou liquide, & que cét article vous euſt eſté difficile à trouuer dans voſtre Liure, ie l'ay placé en ce lieu pour voſtre plus grande commodité.

Il y a deux manieres de le façonner: L'vne en broyant dans le mortier de pierre vne liure ou enuiron en fleur de Violettes preparées comme pour la Conſerue, & les mettre dans vn linge aſſez fort pour reſiſter à la preſſe, afin d'exprimer tout le ius des Violettes, de laquelle liure vous en tirerés plus d'vn quarteron, ſi les Violettes ſont fraiſches cueillies : pendant que l'on les pilera & paſſera, vous ferés cuire vne liure de beau Sucre, iuſques à la conſiſtence de Conſerue, (ce qui ſe reconnoiſtra par les trois indices que ie vous viens d'enſeigner,) eſtant cuit vous le tirerés du feu, luy laiſſerés paſſer ſon boüillon, & apres verſerés petit à petit ce ius de Violettes dedans : remuant auec la gaſche par tout le poeſlon, puis eſtant vn peu froid, le

mettrés dans des bouteilles de verre que boucherés bien auec des tampons de liege, & de la cire molle par dessus : dont ie vous ay donné la composition à la fin du premier Traitté y sera fort propre. L'autre maniere est de broyer des fleurs, les mettre dans vne estamine, & verser par dessus du Sucre cuit vn peu moins qu'en Conserue, & ce à plusieurs reprises : pendant qu'vn versera, vn autre froissera les Violettes auec vne cueillier de bois, pour en exprimer le ius que receurés dans quelque terrine vernissée, & apres que tout sera passé il faudra mettre l'Estamine dans la presse pour ne rien perdre : Vous laisserés bien refroidir le tout, puis le serrerés dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'Estuue le marc de ces Violettes pour ne rien laisser perdre, cela est assez agreable à manger.

Il se fait de parfaitement beau Syrop violat par infusion, comme aussi de Roses pasles, de fleurs de Pescher, & beaucoup d'autres encore : Mais comme cela est du fait de la Medecine, ie ne m'entremettray point d'en dire aucune chose, quoy qu'ils soient tres-faciles à faire

La Rose de Prouins se confit en Conserue seiche & liquide : la liquide se fait en prenant des Roses quand elles commencent à s'épanoüir, & leur oster tout le vert, & le jaune mesme qui est à chaque fueille, les bien broyer dans le mortier de pierre, y adioustant la moitié autant de Sucre commun en poudre, comme il y aura de pesanteur de fleurs toutes épluchées, & les mettant dans le mortier petit à petit à mesure que l'on broyera ; & estant bien broyée, vous la mettrés dans des pots de grets que vous n'emplirés pas tous pleins, à cause qu'elle se fermentera (c'est à dire qu'il

se sera comme vn leuain qui fera bouffir vostre Conserue.) Quand vous aurez mis vos pots au Soleil, & qu'ils y auront esté par l'espace de quinze iours durant: Vous les retirerez à l'ombre quatre ou cinq iours, les remplirés de l'vn d'eux, & les couurirez bien auec du parchemin en double, que moüillerés pour le faire mieux ioindre au pot, lequel vous lierés d'vne ficelle.

Pour la Conserue de Roses secher de la maniere que l'on la fait à Prouins, il faut prendre des Roses toutes épanoüies, leur oster tout le vert, & le jaune entierement, comme pour les Conserues liquides, les mettre secher dans des sachets de papier, & estans parfaitement seches les battre au mortier de fonte, en l'enueloppant & le pilon aussi auec vn sac de cuir, ainsi que les Parfumeurs battent leurs poudres: estant battuë il la faudra passer au tamis de soye delié, puis la bien enferme dans des papiers & boettes, crainte de l'éuent pour s'en seruir au besoin.

Quand vous voudrés faire cette Conserue vous prendrés quatre onces de vostre poudre, & la mettrés dans vn plat de fayence, vous espraindrés des Citrons dans vn verre pour en tirer le jus, que laisserés reposer pour estre plus clair & plus beau, d'autant que la face ou le plus épois & limoneux du Citron descendra au fond du verre: estant clarifié, vous en mettrés parmy vostre poudre pour luy faire venir sa belle couleur en la destrempant auec la gasche, & la retournant bien de tous costés, pendant ce temps-là, vous ferés cuire deux liures de sucre iusques à la consistance de Conserue forte, puis le tirerés du feu, luy laisserés abatre son boüillon, & mettrés cette poudre à vn des costés de vostre poesson, la destrempant petit à petit, & la

meslant bien auec le sucre, vostre Conserue sera faite.

Pour la dresser par Maccarons, comme font ceux de Prouins, vous en prendrés sur la gasche, & auec le cousteau la taillerés & dresserés sur des papiers sechés; si elle se refroidit par trop, & qu'elle ne vous donne le loisir de la dresser, vous mettrés vostre poeslon sur vn petit feu bien lent, pourueu qu'il l'eschauffe vn peu, & la rende maniable il suffira : vous retirerés iusques à la derniere miette de Conserue en pratiquant ce que ie vous ay dit à l'article des Violettes, & aussi pour la retirer de dessus les papiers & la serrer dans les boëttes.

Quelques-vns y adioustent vn peu d'esprit de Vitriol blanc, pour releuer d'auantage la couleur de la Rose: mais cela n'est pas si sain, ny naturel, que quand l'on y employe le ius de Citron pur.

Vous obseruerés de ne pas rendre vostre Paste de Roses trop liquide autant que la mettre dans vostre sucre: car il y auroit par trop de descuit, à cause du ius de Citron qui descuit extremement, & en graisse le sucre plus que toute autre chose : il suffira qu'elle soit abbreuée par tout, & que vous la puissiez mettre en plotte sans qu'elle coule.

Tant plus vostre Conserue est fraische faite, tant plus belle elle est: c'est pourquoy les Apoticaires de Prouins en ont toûjours de tres-belles, parce qu'ils en ont grand debit : Quoy que ie vous en aye dit que la composition pour deux liures, ce n'est pas que ceux de Prouins n'en fassent des poëslées entieres de dix ou douze liures de Sucre : mais comme vous n'en auez pas tant de besoin à la fois, n'en voulant pas faire trafic, il suffira du peu, puis que vous aurés toûjours de la poudre de Roses en vostre logis, pour la faire en toute saison.

L'on en fait aussi de Roses blanches : mais elles passent si-tost leur beauté, & ont si peu de goust de Roses & d'odeur que ie ne l'estime pas beaucoup

La Conserue de Roses qui se sert ordinairement dans les bals & festins, ne se fait pas si forte de poudre de Roses que celle de Prouius, car demie once de poudre, sera plus que suffisante à deux liures de Sucre, y mettant autant de jus de Citron, qu'elle en pourra porter pour la rendre liquide ; de telle façon pourtant qu'en penchant la vaisselle où vous l'aurés détrempée, elle ne coule point, puis quand vostre Sucre sera cuit en Conserue, vous le tirerés de dessus le feu luy laisserés passer son boüillon, & y mettrés vostre Paste, la meslant continuellement auec la gasche iusques à ce que le Sucre soit appaisé du boüillon que le décuit luy aura fait éleuer : Ce qu'estant fait, vous verserés vostre Conserue dans les Tourtieres de papier pour en faire des Biscuits, lesquels se façonneront tous couuerts de petites bouteilles, auec vn glassis bien reluisant : & si vous en dressés en platteaux ils se feront aussi par dessus de la mesme façon : le reste qui demeurera dans le poeslon vous l'amasserés & le leuerés auec la gasche pour le couper en Maccarons.

N'oubliés pas à couper vos Biscuits, ny à leuer vos Conserues pendant qu'il y a quelque chaleur pour les raisons que ie vous ay dites cy-deuant & soit repeté pour la derniere fois : car ie n'en parleray plus.

Vous sçaurés que si vous détrempiés vostre poudre de Roses dans quelque vaisselle d'argent ou d'estain, que cela luy donneroit vne teinture plus violette : parquoy si d'vne mesme poudre vous en voulez faire de deux couleurs, il n'y aura qu'à en mettre dans ce

de la fayence & dans de l'estain.

Ie vous diray encore que la grande beauté de toutes les Conserues ne dure que quatre ou cinq iours au plus en leur bel éclat : c'est pourquoy l'on n'en fera qu'au besoin.

La Conserue de fleur d'Orenge se fait en hachant ses fueilles bien deliées & les iettant promptement dans le jus de Citron, de crainte qu'elles ne noircissent : dans deux liures de Sucre, vous y pourrés mettre gros comme vn œuf de fleurs, ayant égoutté le jus, afin d'y auoir moins de décuit : & vous en ferés la Conserue comme ie viens d'enseigner à celle de Rose pour seruir en compagnie.

L'on fait vne Conserue rauissante de Framboises blanches & rouges, en les pressant legerement, & en tirant le jus que mettrés dans quelque verre pour le laisser rasseoir, & que sa lye aille au fonds puis vostre Sucre estant cuit en Conserue & tiré hors du feu, vous verserés ce jus dedans, y en mettant ce que vous iugerés que le Sucre pourra porter de décuit, puis vous la dresserés dans les tourtieres, la taillerés & serrerés à l'ordinaire.

Du jus de Gadelles, de Grenade, & de celuy d'espine vinette se fait de tres-belle & tres-agreable Conserue, en s'y gouuernant comme aux Framboises.

Si vous voulés augmenter le goust aux Conserues faites auec l'vn de ses jus rouges, vous les coulerés à trauers le papier broüillards, puis vous les ferés boüillir pour les reduire, afin qu'il entre beaucoup dans le Sucre, sans que cela le décuise par trop.

Pour faire la Conserue d'Orenges, vous prendrés de la râpure du dessus des Orẽges, celle que vous aurés tiré des cõfites au sec pourra seruir : & à mesure que vous

la râperés, elle tombera dans l'eau tiede ou fraische, de crainte qu'elle ne noircisse : vous la mettrés infuser sur le feu en grande eau pour la desamertumer, & reïtererés plusieurs fois iusques à ce qu'elle ait perdu entierement son amertume, ce qu'estant fait vous le mettrés dans vn linge, & en ferés sortir toute l'eau en tordant le linge, par apres vous la mettrés dans vn plat d'argent, & la secherés en la maniant continuellement : car elle s'attacheroit au plat, & ce iusques à ce qu'elle soit presque toute seche : cependant vous cuirés du sucre iusques à la consistence de Conserue, puis ietterés dedans vostre poudre, & remuërés bien de tous costés, afin qu'elle prenne corps auec vostre Sucre, si vous y voulés mettre vn peu de jus de Citron d'Orenge, apres que vostre poudre aura esté bien meslée, cela luy donnera bon goust : Vous pourrés mettre à deux liures de Sucre gros comme vne balle de poudre d'Orenge, & du jus à discretion, se prenant garde de ne pas trop décuire vostre Sucre : vous la verserés, dresserés & taillerés , comme celle de fleur d'Orenge.

Celle de Citron se fera tout de mesme que celle d'Orenge, râpant non seulement la peau jaune,mais encore la chair iusques au jus, & l'ayant bien lauée délimonnée en plusieurs eaux chaudes, & sechée, comme i'ay dit celle d'Orenge, vous la mettrés dans le Sucre, & y adjoûterés le jus de Citron pour la rendre plus hautes en saueur.

Pour faire le Biscuit de Citron épois de trois doigts & plus,vous cuirés vostre Sucre en consistence de Cõserue vn peu forte, puis ietterés la poudre de Citron preparée comme i'ay dit, & meslerés vn peu de jus de Citron & du blanc d'œuf foüetté auec des verges,

pour

fueilles de Laurier par dessus pour ayder à la tromperie.

Si vous en vouliez faire vne quantité vous pourriez vous seruir de trois poeslons, au lieu d'écuelles d'argent.

Pour contrefaire des Ceruelats, prenez le reste du rouge qui sera dans vos écuelles, & y mettrez deux ou trois gouttes d'eau claire, ou de fleurs d'Orenges, meslez y de la poudre de Canelle battuë, & passée bien fine pour embrunir vostre couleur, & ramassez les testes de vostre Iambon (ostant le vert,) mettrez le tout dans le poeslon, auec vn peu d'eau que vous verserez n'en prenant que dans vne cuillier d'argent, peur d'en trop mettre, mais seulement pour décuire vn peu le Sucre: Vous mettrez le poeslon sur vn petit feu pour échauffer ces Conserues & les incorporer ensemble en les meslant auec la gasche, & qu'en les tirant du poeslon elles soient faciles à manier & former auec les mains en rond comme des Saucissons; pendant que le Sucre sera encore chaud vous les trancherez par roëles, ou en long, & les dresserez sur des assiettes ainsi que les Saucissons naturels.

Vous pourrez encore imiter mille gentillesses auec le sucre & toutes ces couleurs, en faisant des pastes que vous mousserez & façonnerez à loisir d'autant qu'elles n'entrent point sur le feu.

Par exemple, pour contrefaire des Rubans d'Angleterre de plusieurs couleurs: Vous prendrez du sucre passé bien delié au tamis de soye, & pour le rendre encore plus fin que celuy qui est pilé au Mortier, c'est qu'il le faut broyer à sec sur le Marbre ainsi que les Peintres font leurs couleurs: estant passé vous en mettrez sur vne table bien nette, y meslerez vn peu de

gomme agragant détrempée auec l'eau de fleurs d'Orenges ou de Roses, & ferez vne paste qui se puisse estendre sous le Rousleau : Vous diuiserez cette paste en autant de morceaux que vous voudrez qu'il y ait de couleurs, lesquelles vous meslerez auec vostre sucre chacune à part, les estendrez auec le Rousleau les plus minces & tanues que vous pourrez : Vous trancherez ces pastes par petites Lanieres bien deliées que ioindrés proprement & promptement les vnes aux autres, afin que l'humidité qui est dans le corps de la paste soude ces Lanieres, que diuersifierez pour imiter les Rubans: en suitte de quoy, vous passerez legerement le Rousleau par dessus pour les mieux ioindre, puis vous les fermerez en nœuds ou galans, mettant des Cartes pliées en rond pour soustenir les replis iusques à ce qu'ils soient secs, ce qui se fera en moins de deux heures.

Vous contreferez aussi les Chiffres, & Armes blasonnées de qui vous voudrez, taillant cette paste auec le cousteau, ou auec des Mousles de fer blanc qu'aurez fait faire exprés, & imiter toutes sortes de marqueterie que vostre esprit vous suggerera.

Si vous voulez rendre ces figures encore plus recreatiues : estans parfaitement seches, vous les glacerez de sucre delié destrempé auec eau de fleurs d'Orenges, & les mettrez dans le four, puis les retirerez & glacerez de l'autre costé, les remettant derechef au four pour en secher la glace : par ainsi on ne verra point la figure qui sera enfermée entre ces deux glacis, à cause de la blancheur, si ce n'est en l'exposant au iour & regardant à trauers, alors on reconnoistra ce que c'est, & on admirera vostre industrie.

Auec cette mesme paste vous ferez des tablettes & muscadins tels que vous voudrez y meslant le Musc,

l'Ambre, la poudre d'Iris, la Canelle, le Girofle, & toute autre chose qui peut seruir à la recreation du goust, ou à fortifier l'estomach ; mesme aussi des purgatifs, & preseruatifs de toutes les sortes que la Medecine enseigne

Pour seruir des Muscadins sur table, l'on les met d'ordinaire dans de petites tourtieres ou abbaisses de la mesme paste, (mais sans Musc pour éuiter à la despence) ces petites Abbaisses se font auec des Mousles de fer blanc, qui seront de telles figures que vous voudrez, ou rondes, ou en Triangle, ou à Pans, ou en Estoille, bref selon vostre fantaisie, dans lesquelles vous mettrés de vostre paste qui aura esté estenduë auec le Rouleau, & auant que de la mettre vous poudrerés vostre Tourtiere de sucre crainte qu'elle ne s'attache : vous rognerés auec le cousteau le surplus de la figure de la tourtiere, & laisserez secher ces Abbaisses dans leurs Mousles enuiron deux heures, puis les retirés, & poserés en quelque lieu où elles puissent s'acheuer de bien secher.

Dans ces mesmes petites tourtieres quand elles seront bien seches, l'on y dressera des Confitures liquides pour en mettre de plusieurs sortes sur vne mesme Assiette.

De cette mesme paste vous ferez aussi des Biscuits, & pains de Citrons, y adioustant de la raspure qu'aurés fait parboüillir pour estre plus agreable, & l'ayant meslé auec vostre Sucre & Gomme ; vous tirerés & applatirés la paste sous le Rousleau, mettant dessous & dessus du Sucre en poudre (de crainte qu'elle ne s'attache à la Table ou au Rousleau) sans la replier pourtant, afin qu'elle garde vne humidité dans le milieu qui la fasse leuer, quand vous la mettrés au

four, qui sera vn quart d'heure apres que vous l'aurez coupée en Biscuits ou petits Pains, à cause qu'elle secheroit trop & ne leueroit pas.

Si vous ne voulez vous seruir de Gomme Agragant, vn peu de blanc d'œuf foetté y pourra suppléer.

Vous en ferés de tous Gousts & de toutes couleurs, le Tourne-sol (quoy que fort peu agreable) s'employera au deffaut des Violettes, Bourraches, & autres couleurs semblables : si vous y mettés du ius de Citron il luy changera sa couleur.

On trempe par fois dans ces couleurs des Cerises, des Framboises, & des Gadelles puis on les rousle dedans du sucre bien fin en leur laissant prendre ce qu'elles peuuent, les mettant secher deuant le feu pour affermir le sucre : Si vous meslez auec vos couleurs vn peu d'eau de blanc d'œuf ou de gomme, cela les rendra fermes pardessus comme les dragées.

Le Fenoüil vert grainé en branche & autres fleurs, seront plongez dans le sucre cuit en Conserue, puis poudrés de sucre fin on les mettra secher deuant le feu

Au Fenoüil vert, on y larde des Curedens comme l'on feroit des Gluaux à vne pippée, cela sert de dragée, & pour se nettoyer la bouche.

Les Massepans se font d'Amandes douces, d'Auelines, de Pistaches, de Pignons, d'Amãdes ameres de noyaux d'Abricots & Pesches, mesmement de Semences froides mondées si vous y voulés faire la despece : & ils se trauaillent tous de la mesme façon.

Pour le faire excellent, il faut prendre vne liure d'Amandes, que vous pelerés les mettant dans l'eau chaude, puis dans la fraiche à mesure que vous les dépoüillerés de leur peau, car cela les blanchit de beaucoup : vous les retirerés de l'eau, les essuyerés ou se-

cherés dans du linge, & les mettrés dans le Mortier de Marbre ou Pierre. & les pilerés tant que l'on ne puisse plus remarquer aucune partie de l'Amande pour petite qu'elle soit : en les pilant vous les arrouserés auec de bonne eau de fleurs d'Orenges, ou de Roses bien rectifiée, & purgée de son Phlegme par distillations, ou simplement reposée de long-temps, car il s'y fait vn vaze au fonds de la bouteille qui est le plus Visqueux & Crasse de toute l'eau Rose, & faudra passer ce que vous en aurez à faire à trauers vn linge de crainte que ce Phlegme ne se mesle : ce que l'on y met des eaux de senteur n'est pas tant pour l'odeur que pour empescher que les Amandes en les pilant ne rendent l'Huile, car le Massepan seroit desagreable : vous y meslerés vne liure de beau sucre passé delié comme celuy des Muscadins, & en ferés vn corps en consistance de boüillie bien espoisse : vous passerés vostre paste à trauers le sas ou l'Estamine, afin que s'il y auoit quelques morceaux d'amandes qui ne fussent pas assez pilés on les rebroyast, & que l'on ne trouue rien de desagreable dans le Massepan: vous mettrés cette paste dans le poëslon, & la cuire à petit feu comme les pastes de fruits secs, (c'est à dire) iusques à ce que la paste quitte le poëslon, en retournant toûjours de peur qu'elle ne brusle : vous en gousterés si elles tient de la cuisson auant que de la tirer du feu, puis estant cuite la verserés dans quelque vaissselle de Fayence qu'aurés poudrés de sucre afin que le Massepain ne s'y attache point, & estant presque refroidie, vous la mettrés sur vostre table, la manierés & tirerés sous le Rousleau comme de la paste, & la façonnerés en grandes Tartes rondes ou bien en petites que vous arrondirés : les coupant auec le haut du Calice d'vn Verre à boire,

en l'appuyant sur la paste, qui sera de l'espoisseur que voudrés que soient vos tartes ? vous en ferez de quarrées, en l'Ozange, en Cœur, en Triangle, & de toute autre figure que vous voudrés, les pinçant par les bords pour y faire le petit dentelage qui s'y pratique ordinairement : estans façonnées vous les mettrés cuire dans le four moyennement chaud, pour leur donner vne petite couleur rousse par les bords, & extremités, puis les retirerés, les laisserés refroidir, & les glacerés auec sucre fin & eau de roses ou de fleurs d'Orenges : Il faut que cette glace soit espoisse comme du Miel blanc & que l'on l'estende auec le cousteau, apres quoy vous remettrés vos tartes au four pour cuire cette glace : & quand elle aura bouffy vous les retirerés, les laisserés refroidir, & serrerés en lieu sec.

Aux grandes tartes apres que vous leur aurez donné couleur, vous les glacerés & piquerés dessus des Pistaches, des escorces de Citron, de l'Orengeat, du Citronnat, ou du Caneles en dragées : puis vous les remettrés au four pour secher la glace, & les retirerés quand elle aura bouffy.

Si vous voulés les embellir & enrichir dans le milieu de quelque petit Rocher de Confitures diuerses, vous y en mettrés de telle sorte que voudrés, puisque vous auez la methode de les mettre en conserue

Vous ferés aussi auec vostre Massepan de longs triangles pour de trois en dresser vne Piramide sur vn plat que vous accompagnerés de petites tartes tout autour ou de Massepan filé (dont ie vous vais enseigner cy-apres la maniere de le faire,) & adiusterés le tout selon que vous inuenterés par vostre caprice.

Le Massepan de Pistaches (qui sera comme celuy d'Amandes douces) vous le pourrés déguiser en fonds

d'Artichaux, en Asperges, mettant vn peu de blanc au gros bout pour mieux tromper, en pois sans cosses, & autres choses semblables, ayant des mousles de bois ou de plomb qui en fassent la figure, bref vous vous diuertirez dans ces gentillesses autant que vostre curiosité vous y portera, & la despence que vous voudrez faire y pourra fournir.

Auec du Massepan d'Auelines, vous pourrez faire des petits boutons que cuirez au four, leur faisant prendre vn peu de couleur pour contrefaire les Auelines & les seruirez dans vn plat comme en Caresme on sert les naturelles.

Si vous ne voulez mettre tout vostre Massepan en tartes, vous le prendrez auec la gasche dans le poëslon tout sortant du feu, & auec le cousteau en dresserez des Maccarons comme ceux de conserue, que mettrez au four pour prendre couleur.

Les Paticiers dans leur Massepan & Maccarons y meslent vn peu de fleur de farine de pur froment bien fine, & de l'eau de blanc-d'Oeuf dans la glace, c'est ce qui les rend pasles: pour prendre de cette eau il faut foetter des blancs d'œufs, & les laisser reposer : sous la mousse, il se trouuera de l'eau auec laquelle vous destremperez vostre glace, & vostre paste pour les Maccarons.

Pour faire le Massepan fillé, il faut auoir vne petite pallette de bois, ou vn rond de boette, qui aura des cordons pour l'attacher à la main, & rousler dessous de la paste de Massepan, en poudrant souuent vostre table, de crainte qu'il ne s'y attache : il se tirera long & esgal en grosseur, duquel vous ferez des Lacs d'amour, des Tortis, des Chapeaux des bastons rompus, des Chiffres, & autres figures telles que voudrez;

vous les mettrés au four pour prendre couleur, & les serrerés pour enioliuer & adiuster vos autres Massepans.

De vostre mesme paste de Massepans, vous en pourrés faire des Tourtieres ou Abbaisses grandes & petites qu'emplirés de confitures, au lieu de celles de pur sucre que i'ay dit cy-deuant.

L'on tire aussi des Massepans en bande, c'est à dire que l'on fait des Compartimens, & Armoires, lesquelles on remplit de Confitures liquides de la couleur des Blazons, comme pour representer l'Or on mettra des Abricots, ou de la Marmelade d'Abricots, & Pommes : le Sinople, du Verjus des Amandes, & des Abricots verts ; Gueusle, des Cerises, Framboises, & Groseilles rouges : ainsi des autres, approchant le plus que l'on pourra de ce que l'on veut imiter.

Si vous n'auez vn four de Massonnerie chez vous, l'on en fait de Cuivre rouge, dont vous pourrez vous seruir auec plus de commodité que des ordinaires, en posant doucement sur des papiers vos Massepans & glacis, & mettant du feu de charbon dessus & dessous, cela satisfera à vos intentions : il sera de besoin d'y regarder souuent, afin de ne donner plus de cuisson à vos Massepans, Pains de Citron, & Glacis, que ce que vous voudrez qu'ils en prennent.

FIN.

TABLE
DES PRINCIPAVX Sujets de ce Livre.

PREMIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

CATALOGVE DES NOMS Des Fruits, dont nous auons la connoissance au Climat de Paris.

SECOND TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

III. ET DERNIER TRAITÉ.

SECTION PREMIERE.

SECTION II.

SECTION III.

SECTION IV.

SECTION V.

SECTION VI.

SECTION VII.

